

СОГЛАСОВАНА
Директор МУ «Школьное питание»
Д.С. Павлова
31.08.2023г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Владелец: Заглюдин Евгений Владимирович
Сертификат: C195785114880A8C5685
Срок действия: с 16.01.2023г. по 16.01.2028г.

**Образовательная программа среднего
профессионального образования
(программа подготовки квалифицированных
рабочих, служащих)**

43.01.09 Повар, кондитер

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

Галич, 2023г.

Аннотация программы

– Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования **по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1569; профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н; профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.; профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.

Организация – разработчик: областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Нормативный срок освоения программы: 3 года 10 месяцев.

Квалификация выпускника:

-16675 повар;
-12901 кондитер.

Программа имеет экспертное заключение от представителей работодателей МУ «Школьное питание» и рекомендована к использованию при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Рассмотрено
на педагогическом совете
протокол № 1 от 31.08.2023г.

Экспертиза программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» со сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного образования, представленной ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Представленная для экспертизы программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и позволяет готовить рабочие кадры следующего уровня квалификации:

-16675 повар;

-12901 кондитер.

Срок реализации программы – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Образовательная программа включает в себя:

- паспорт программы;
- учебный план, определяющий распределение часов на общеобразовательную и профессиональную подготовку: по циклам, учебным дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам;
- календарный учебный график,
- рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла,
- рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла,
- рабочие программы профессиональных модулей,
- рабочие программы учебной и производственной практики,

Объем образовательной учебной нагрузки обучающегося, включая обучение по дисциплинам и МДК, учебную и производственную практики, самостоятельную работу и промежуточную аттестацию соответствует параметрам ФГОС.

Программы дисциплин и модулей разработаны в соответствии с требованиями, заложенными во ФГОС по профессии «Повар, кондитер». Содержание обучения по учебным дисциплинам и профессиональным модулям соответствует требованиям к результатам освоения дисциплин и модулей и позволяет сформировать общие и профессиональные компетенции.

В программе выделены пять профессиональных модулей:

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

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

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

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

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

Содержание учебного материала этих модулей позволяет готовить рабочие кадры в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов подготовке рабочих по заявленной профессии.

Учебная практика по профессиональным модулям проводится в учебно-производственных мастерских и лабораториях колледжа мастером производственного обучения. Производственная практика по всем модулям осуществляется в организациях и на предприятиях города и районов на основании ученических договоров.

Вариативная часть программы распределена на увеличение часов по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам в целях более глубокого освоения профессии и расширения профессиональных знаний, умений и компетенций, а также на учебную и производственную практику. Это позволит получить квалифицированного специалиста, удовлетворяющего запросам современного рынка труда.

Знакомство с материально-технической базой и кадровым обеспечением ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области» дает основание полагать, что требования к знаниям и умениям обучающихся, заложенные в ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» будут реализованы качественно и в полном объеме.

Закключение: Экспертиза данной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих позволяет сделать вывод о возможности использования её для обучения обучающихся профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с присвоением квалификаций:

-16675 повар;

-12901 кондитер.

30.08.2023 г.

Директор МУ

«Школьное питание»

Л.С.Павлова Л.С.Павлова



Паспорт программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Содержание

	Стр.
1. Общие положения	6
1.1.Нормативно-правовые основы разработки программы	6
1.2.Общая характеристика ППКРС.	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих	8
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников	8
2.2 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППКРС.	8
2.3 Структура программы	11
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	11
3.1.Рабочий учебный план	11
3.2.Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	12
4. Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии «Повар, кондитер»	12
4.1.Кадровое обеспечение учебного процесса	12
4.2.Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	13
4.3.Материально-техническое обеспечение учебного процесса	13
4.4.Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.	14
5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии «Повар, кондитер».	15
5.1.Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	15
5.2.Государственная итоговая аттестация выпускников	15
6. Содержание образовательной программы.	16
6.1.Учебный план	
6.2.Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	
6.3.Программа практики	
6.4.Программа государственной итоговой аттестации	
6.5.Контрольно-оценочные средства по дисциплинам и профессиональным модулям	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в последней редакции.);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
 - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"
 - Приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказ Министерства просвещения России от 08.11.2021 N 800 (с изм. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 (ред. от 18.11.2020г.) «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 года № 885/390 (ред. от 18.11.2020г.) «О практической подготовке обучающихся»;
- Методические рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Минобрнауки России от 01.03.2017г. № 06-174);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.03.2014 № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденные Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн);
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- Приказ Департамента образования и науки от 14.06 2019г. № 1064 «О реализации программы курса «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма»;

- Письмо Департамента образования и науки Костромской области от 29.05.2014 г № 3842 «О распределении часов вариативной части основной профессиональной образовательной программы»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения Российской Федерации от 02.07.2019г. № 05-670 о и методических рекомендациях по финансовой грамотности в образовательной практике среднего профессионального образования».

С учетом:

Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утверждена 31.03.2017г., регистрационный № 43.01.09-170331);

- Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023);
- Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597н (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015г., регистрационный № 38940);
- Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н. (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

Получение среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года № 413) (ред.12.08.2022);

с учетом:

- Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 года № 371 (зарегистрирована в Минюсте России 12.07.2023г. № 74228);
- Рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования (утв. Министерством просвещения Российской Федерации 01 марта 2023 г. № 05-592).

1.2.Общая характеристика ППКРС

ППКРС имеет своей целью обеспечение не только получения квалификации по профессии, но и всестороннего развития личности, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер».

Программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- Практико - ориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;
- приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
- связь теоретической и практической подготовки;

- ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в типичных, так в нетрадиционных ситуациях.

Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

Обучающийся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.2 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППКРС

Результаты освоения ППКРС определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

ОК.04. Работать в коллективе 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 языках.

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих 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.

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.

2.3 Структура программы

В соответствии с ФГОС СПО в структуре ППКРС выделены следующие учебные циклы:

- общепрофессиональный
 - профессиональный
- и разделы:
- Учебная практика;
 - Производственная практика;
 - Промежуточная аттестация,
 - Государственная итоговая аттестация.

Так как получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС, то срок освоения ППКРС в очной форме обучения увеличен на 82 недели, а в учебный план ППКРС введен цикл общеобразовательных дисциплин.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план

Учебный план подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – учебный план) регламентирует порядок реализации основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования.

В соответствии со статьей 2 закона «Об образовании в Российской Федерации» учебный план является частью образовательной программы.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Объем образовательной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая обучение по дисциплине, практику, самостоятельную работу.

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая вариативную часть.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика, направленная на формирование у обучающегося практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуемая в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности, проводится в учебно-производственных мастерских и лабораториях колледжа.

Цель производственной практики - закрепление теоретических знаний, углубление первоначального профессионального опыта обучающегося, полученных в процессе

изучения профессиональных модулей, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала, в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Обучающиеся проходят практику на основе договоров с предприятиями и организациями региона.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 6 недель, на государственную итоговую аттестацию – 2 недели.

Практико - ориентированность рабочего учебного плана ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» составляет 65,5 %, что соответствует нормативам.

3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Образовательная программа СПО по профессии «Повар, кондитер» содержит рабочие программы всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, предусмотренных рабочим учебным планом.

Содержание программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла и модулей соответствует требованиям и содержанию Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года № 413 (ред. от 12.08 2022).; с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 года № 371 (зарегистрирована в Минюсте России 12.07.2023г. № 74228).

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

В соответствии с требованиями ФГОС СПО реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения своевременно проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года, а также курсы повышения квалификации.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Все дисциплины и модули учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и методическими материалами.

При реализации ППКРС используется как традиционные так и инновационные образовательные технологии: метод проектов с применением в соответствующих предметных областях, применение информационных технологий в учебном процессе (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств), и пр.

Для реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, учебные фильмы, проводится контроль знаний обучающихся с использованием электронных вариантов тестов.

Каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам, формируемым по перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд комплектуется печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Также имеются справочно-библиографические издания.

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Колледж располагает необходимыми для освоения ППКРС кабинетами, лабораториями и мастерскими и другими помещениями, включая спортивный комплекс, библиотеку, мультимедийный класс, актовый зал.

Для реализации Федеральных государственных образовательных стандартов и организации образовательного процесса в колледже оборудованы 4 компьютерных кабинета по 10-15 ПЭВМ в каждом. Всего в учебном процессе используются 72 единицы вычислительной техники, из них доступ в сеть Интернет имеют 29 терминалов. 10 единиц множительной техники позволяют тиражировать различные методические материалы и документацию в учебных целях. Мультимедийными комплексами оборудовано 8 аудиторий, имеется также переносной мультимедиа проектор. Во всех компьютерных классах компьютеры объединены в локальную сеть. В четырех кабинетах установлены интерактивные доски.

4.4. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

В колледже осуществляется комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с ОВЗ:

Организационно – педагогическое сопровождение направлено на контроль учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного образования. Организационно – педагогическое сопровождение включает: контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся; содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей; коррекцию взаимодействия обучающихся и преподавателей в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по вопросам

психофизических особенностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов; коррекцию трудных ситуаций; периодические инструктажи преподавателей и иную деятельность.

В соответствии с Письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн) при наличии заявления от обучающегося с ОВЗ и (или) его законного представителя, заключения психолого-медико-педагогической комиссии и индивидуальной программы реабилитации обучающихся с ОВЗ и инвалидов в колледже разрабатываются *адаптированные образовательные программы* с учетом нозологии обучающегося, устанавливается особый порядок усвоения дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения, дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» в адаптированной форме («Психология личности и профессиональное самоопределение») и дисциплины «Информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в адаптированной форме («Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»).

Выбор методов обучения, осуществляемый колледжем, исходя из их доступности для обучающихся с ОВЗ и инвалидов в каждом отдельном случае, обуславливается целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений и навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации, наличием времени на подготовку и т.д.

В образовательной программе большое внимание уделяется индивидуальной работе преподавателя, мастера п/о с обучающимися с ОВЗ, которая включает в себя индивидуальную учебную работу (консультации, т.е. дополнительное разъяснение учебного материала) и индивидуальная воспитательная работа.

Обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ и инвалидов проводится с учетом требований их доступности.

Обучающиеся с ОВЗ и инвалиды могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом их особенностей и образовательных потребностей.

Социальное сопровождение включает мероприятия, сопутствующие образовательному процессу и направленные на социальную поддержку обучающихся с ОВЗ и инвалидов при инклюзивном образовании, включая содействие при решении бытовых проблем, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения.

В колледже создана толерантная социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

5.НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППКРС ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09ПОВАР, КОНДИТЕР

5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Контроль успеваемости и промежуточная аттестация знаний проводится в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости обучающихся ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области» и «Положением о и промежуточной аттестации обучающихся ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический

колледж Костромской области». В учебном процессе применяют следующие формы текущего контроля:

- Устный опрос;
 - Тестирование;
 - Защита отчета о лабораторной или практической работе;
 - Контрольная работа и др.
- и промежуточной аттестации:
- Зачет;
 - Дифференцированный зачет;
 - Экзамен, в том числе экзамен (квалификационный).

Промежуточная аттестация лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся с ОВЗ и инвалидам предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям данной ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) разработаны комплекты контрольно-оценочных средств по всем дисциплинам и модулям учебного плана.

КОСы для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются предметно-цикловыми комиссиями колледжа. КОСы для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для Государственной итоговой аттестации утверждаются предметно-цикловыми комиссиями после предварительного положительного заключения работодателя – в соответствии с требованиями ФГОС СПО. При этом, аттестацию по МДК и учебной практике проводят преподаватели и мастера п/о колледжа, а в аттестационную комиссию по профессиональным модулям входят специалисты МУ «Школьное питание»

Аттестация по производственной практике проводится на основании результатов, подтвержденных документами организаций.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» проводится в соответствии с «Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»» после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должны соответствовать результатам одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

6. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» включает:

- Учебный план;

- Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- Программу учебной и производственной практики;
- Программу государственной итоговой аттестации;
- Контрольно-оценочные средства по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

СОГЛАСОВАНО:

Директор МУ

«Школьное питание»

Л.С. Павлова / Л.С. Павлова/

31 августа 2023 г.



УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ОГБПОУ

«Галичский аграрно-технологический

колледж

Костромской области»

от «31» августа 2023 г. № 235-уч

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Областного государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения**
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация:

16675 Повар

12901 Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС –

3 года 10мес.

на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по циклам и разделу "Промежуточная аттестация"	Практики		ГИА	Каникулы	Всего
		Учебная практика	Производственная практика			
I	40	1			11	52
II	33	4	4		11	52
III	24	9	8		11	52
IV	20	9	10	2	2	43
Всего	117	23	22	2	35	199

3.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

Русского языка и литературы;
Истории;
Социально-экономических дисциплин;
Иностранного языка;
Химии и биологии;
Математики;
Физики;
Информатики и ИКТ;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Товароведения продовольственных товаров;
Технологии кулинарного и кондитерского производства;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
Актный зал.

4.Пояснительная записка

4.1 Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области» разработан **на основе** Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 г. по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года № 413 (ред. от 12.08.2023), реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования

с учетом:

- Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н;
- Профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597н; профессионального стандарта 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;

- Примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утверждена 31.03.2017г., регистрационный № 170331)

Итогом реализации ППКРС является присвоение квалификации по рабочим профессиям:

-16675 повар;
-12901 кондитер

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Недельная нагрузка обучающихся составляет 36 часов, включая *самостоятельную работу*.

продолжительность учебной недели –шестидневная;

- продолжительность занятий - 45 мин.
- Общая продолжительность каникул составляет 35 недель: по 11 недель на 1-3 курсах (в т.ч. 2 недели в зимний период) и 2 недели в зимний период на 4-м курсе.

Образовательная программа включает в себя общепрофессиональный и профессиональный цикл, разделы: учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

Самостоятельная работа обучающихся предусмотрена в объеме 208 часов, что составляет 3,8 % от общего количества учебных часов.

Учебные занятия по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся параллельно.

В рамках общепрофессионального цикла предусмотрено изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», объем часов на изучение данной дисциплины составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения; 70% от общего объема времени, отведенного на ее изучение, отводится на освоение основ военной службы, а для девушек – основ медицинских знаний.

Также в соответствии с пунктом 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» предусмотрено проведение учебных военных сборов (для юношей) в объеме 35 часов вне сетки расписания, для подгруппы девушек эти часы используются на освоение основ первой помощи.

Для обучающихся с ОВЗ при наличии запроса и необходимых условий в учебном плане предусмотрена дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» и «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» с учетом нозологии обучающегося.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная практика, производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики в рамках профессиональных модулей.

На I курсе в процессе изучения соответствующего модуля во 2 семестре учебная практика по ПМ.01. в объеме 36 часов.

На II курсе в 1 семестре проводится учебная практика по ПМ.01 в объеме 72 часов и производственная практика по ПМ.01 в объеме 72 часов; во 2 семестре – учебная практика по ПМ.02 в объеме 72 часов и производственная практика по

ПМ.02 в объеме 72 часов.

На III курсе в 1 семестре продолжается учебная практика по ПМ.02 в объеме 72 часов и производственная практика по ПМ.02 в объеме 180 часов; во втором семестре учебная практика по ПМ.03 в объеме 108 часов и ПП.03 в объеме 108 часов, а также УП.05 в объеме 144 часов, которая продолжается на IV курсе : в 1 семестре 72 часа и во 2 семестре 108 часов, а ПП.05 проводится в 1 и 2 семестрах по 108 часов. Учебная практика по ПМ.04 в объеме 144 часов и производственная практика по ПМ.04 в объеме 144 часов проводится на IV курсе.

Учебная практика по всем модулям проводится в лабораториях колледжа. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания по заключенным ранее двусторонним договорам в соответствии с программой производственной практики.

4.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС сформирован 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 или специальности среднего профессионального образования» (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 года № 06-259);

Общеобразовательная подготовка осуществляется в течение всего периода обучения. Реализация общеобразовательной подготовки предусматривает изучение 13 обязательных дисциплин дисциплины по выбору «Основы проектной деятельности», изучаемых углубленно, из обязательных предметных областей:

По общеобразовательной подготовке предусмотрено выполнение студентами индивидуального проекта. Порядок выполнения проекта, требования к структуре и содержанию определяются «Положением об индивидуальном проекте обучающихся ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области».

Завершающим этапом промежуточной аттестации за курс среднего общего образования являются итоговые экзамены: математика (письменная экзаменационная работа), «русский язык» (письменная экзаменационная работа), химия (устно), биология (устно) - с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» осуществляются по подгруппам, если количество обучающихся в подгруппе составляет не менее 12 человек.

4.4. Формирование структуры ООП с учетом вариативной части

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием инвариантной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть в объеме 612 часов в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» распределяется по согласованию с МУ «Школьное питание» на изучение общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, а также на учебную и производственную практику: по запросу МУ «Школьное питание» в общепрофессиональный цикл введены дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» в объеме 96 часов, «Специальное рисование и лепка» в объеме 78 часов и «Информационные технологии в профессиональной деятельности» в объеме 83 часа

(включая часы на промежуточную аттестацию), увеличено количество часов на учебную и производственную практики.

В соответствии с приказом Департамента образования и науки от 14.06 2019г. № 1064 «О реализации программы курса «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма» в общепрофессиональную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» добавлен раздел «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма» в объеме 36 часов.

На основании Письма Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения Российской Федерации от 02.07.2019г. № 05-670 о и методических рекомендациях по финансовой грамотности в образовательной практике среднего профессионального образования» в общепрофессиональный цикл введена дисциплина «Основы финансовой грамотности» в объеме 36 часов.

Таким образом, вариативная часть в объеме 612 часов сформирована полностью.

4.5. Порядок проведения консультаций

В рамках промежуточной аттестации предусмотрено проведение консультаций с обучающимися. Количество часов консультаций входит в общую нагрузку обучающегося (нагрузка во взаимодействии с преподавателем). Формы проведения консультаций – групповые).

4.6. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки студентов Федеральному государственному образовательному стандарту. Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

Формы и процедуры текущего контроля знаний: тестирование, наблюдение, экспертная оценка, отчет по лабораторной работе и др.;

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен (по отдельной дисциплине или комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам);

- зачет по отдельной дисциплине;

- дифференцированный зачет;

- курсовая работа (проект).

- экзамен (квалификационный)

- Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 4-х часов на каждого студента на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Периодичность промежуточной аттестации обучающихся проводится согласно графика учебного процесса. При этом, проведение промежуточной аттестации возможно как в режиме сессии, так и рассредоточено.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) образовательным учреждением разрабатываются и утверждаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Для создания условий максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации студентов по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной

деятельности кроме преподавателей конкретной дисциплины или МДК в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

В рамках изучения профессионального и общепрофессионального циклов предусмотрены следующие экзамены:

На 1 курсе (во 2-м семестре) экзамен по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»;

На 2 курсе (в 3-м семестре) экзамен по МДК.01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», экзамен (квалификационный) по ПМ.01;

На 3 курсе (в 5-м семестре) экзамен по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров», экзамен по МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»; экзамен (квалификационный) по ПМ.02.; (в 6-м семестре) экзамен по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности», экзамен по дисциплине «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», комплексный экзамен по МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» и МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок», экзамен (квалификационный) по ПМ.03.

На 4 курсе (в 7-м семестре) комплексный экзамен по МДК.04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» и МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»; в 8 семестре - экзамен по МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»; экзамен (квалификационный) по ПМ.04, экзамен по МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; экзамен (квалификационный) по ПМ.05.

Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

ОДБ.14	Основы проектной деятельности		4		32			32	6	26		0	0	0	32	0	0	0	0
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	18	3	26	3636	108	52	3380	818	942	96	92	160	202	242	574	796	596	718
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	4	3	8	966	22	16	904	384	520	24	92	52	0	44	212	182	182	140
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1	46	2		44	25	18		44	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	5			68		4	58	32	26	6	0	0	0	0	58	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			64	2	4	52	27	25	6	0	52	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			7	54	2		52	31	21		0	0	0	0	0	0	52	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4	46	2		44	14	30		0	0	0	44	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда			1	48			48	23	25		48	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	46	2		44	0	44		0	0	0	0	20	24	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6	68			68	15	53		0	0	0	0	32	36	0	0
ОП.09	Физическая культура			5-8	120			120	10	110		0	0	0	0	30	24	34	32
ОП.10	Основы экологической грамотности		6		32			32	18	14		0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	6			88		4	78	46	32	6	0	0	0	0	44	34	0	0
ОП.12	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма		7		36			36	28	8		0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.13	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности			78	84	4		80	60	20		0	0	0	0	0	0	36	44
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда / Психология личности и профессиональное самоопределение		8		34			34	20	14		0	0	0	0	0	0	0	34
ОП.15	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	6			74	4	4	60	25	35	6	0	0	0	0	28	32	0	0
ОП.16	Специальное рисование и лепка			8	58	4		54	9	45		0	0	0	0	0	0	24	30
ПМ	Профессиональные модули	12	0	12	2670	86	36	2476	434	422	72	0	108	202	198	362	614	414	578

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	0	3	344	18	4	310	70	60	12	0	108	202	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2	38	6		32	24	8		0	32	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3			120	12	4	98	46	52	6	0	40	58	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика			3	108			108	нед	3		0	36	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика			3	72			72	нед	2		0	0	72	0	0	0	0	0
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3			6					6									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	2	0	3	594	18	4	560	76	88	12	0	0	0	198	362	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			4	40	6		34	16	18		0	0	0	34	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	5			152	12	4	130	60	70	6	0	0	0	20	110	0	0	0
УП.02	Учебная практика			5	144			144	нед	4		0	0	0	72	72	0	0	0
ПП.02	Производственная практика			5	252			252	нед	7		0	0	0	72	180	0	0	0
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5			6					6									
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	2	0	2	368	6	6	344	60	68	12	0	0	0	0	0	344	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	6			38		2	34	22	12	2	0	0	0	0	0	34	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	6			108	6	4	94	38	56	4	0	0	0	0	0	94	0	0

УП.03	Учебная практика			6	108			108	нед	3	0	0	0	0	0	108	0	0	
ПП.03	Производственная практика			6	108			108	нед	3	0	0	0	0	0	108	0	0	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6			6					6									
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	0	1	476	14	8	436	88	60	18	0	0	0	0	0	154	282	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7			44		2	40	26	14	2	0	0	0	0	0	40	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	78			138	14	6	108	62	46	10	0	0	0	0	0	42	66	
УП.04	Учебная практика			8	144			144	нед	4	0	0	0	0	0	0	72	72	
ПП.04	Производственная практика			8	144			144	нед	4	0	0	0	0	0	0	0	144	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8			6					6									
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	0	3	888	30	14	826	140	146	18	0	0	0	0	0	270	260	296
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	36	2		34	27	7		0	0	0	0	0	34	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68			300	28	8	252	113	138	12	0	0	0	0	0	92	80	80
УП.05	Учебная практика			8	324			324	нед	9	0	0	0	0	0	144	72	108	
ПП.05	Производственная практика			8	216			216	нед	6	0	0	0	0	0	0	108	108	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8			12		6			6									
УП.00	Учебная практика				828			828	нед	23	0	36	72	72	72	252	144	180	
ПП.00	Производственная практика				792			792	нед	22	0	0	72	72	180	108	108	252	

ГИА	Государственная итоговая аттестация				72			72	нед	2									72
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	20	4	27	5904	208	70	5514	1876	1946	112	610	830	559	761	574	796	596	790
	Экзамены (без учета физ. культуры)												1	3	3	3	5	1	4
	Зачеты (без учета физ. культуры)														1		1	1	1
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)											2	4	4	4	2	5	1	5



График учебного процесса по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" на 2023-2027 гг

График учебного процесса по профессии 43.01.09 "Повар, Кондитер" на 2023-2027 гг																											
Курс	Годы	Недели																									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
1	2023-2024	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т
2	2024-2025	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У1	У1	Т	Т	П1	П1	Т	Т	Т/Э	К	К	Т	Т	Т	Т	У2	У2	Т
3	2025-2026	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У2	У2	Т	Т	П2	П2	П2	П2	Т	Т/Э	К	К	Т	У3	У3	У3	Т	Т	Т	Т
4	2026-2027	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У4	У4	У5	У5	П5	П5	П5	Т/Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У4

Курс	Годы	Недели																											
		27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
1	2023-2024	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У1	Т/Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
2	2024-2025	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П2	П2	Т	Т	Т	Т	Т/Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
3	2025-2026	Т	Т	Т	Т	Т	Т	С	У5	У5	У5	У5	П3	П3	П3	Т	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
4	2026-2027	У4	У5	У5	У5	Т	Т	Т	П4	П4	П4	П4	П5	П5	П5	Э	ГИА	ГИА											

Т - теория

У - учебная практика

П - производственная практика

Э - экзамены

ГИА - государственная (итоговая) аттестация

С-военные сборы

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательного цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ОУД.01**

**Русский язык
(базовый уровень)**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 год

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Русский язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228)

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Никитина Ирина Евгеньевна, заместитель директора по УНР ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области».

Круглова Ольга Николаевна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Русский язык»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:

осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире;

о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;

овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;

развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за

исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях.

формирование элементов общих и профессиональных компетенций.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, для выполнения задач профессиональной деятельности;	Овладение универсальными учебно-познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск информации, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	- сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально- делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	В области гражданского воспитания: - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; В области трудового воспитания:	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с

коллегами, руководством, клиентами.	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; В области ценности научного познания: - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными учебно-познавательными	речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально- деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

	действиями: а) базовые логические действия: - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - овладение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками решения проблем; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация - оценивать приобретенный опыт; б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху; оптимизм инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться. Проявлять интерес и разрешать конфликты; г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при	

	анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;	В области гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; В области патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу; чувства ответственности перед Родиной. Гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; В области духовно-нравственного воспитания: - осознание духовных ценностей российского народа; - сформированность нравственного сознания, этического поведения; В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными учебно-познавательными действиями: в) работа с информацией: - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение:	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно- нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально- делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);

	- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	В области гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей, в том числе в сопоставлении с ситуациями, отраженными в текстах литературных произведений, написанных на русском языке; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; В области патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно- нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку;

	- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, боевым подвигам и трудовым достижениям народа, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; - идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу; В области духовно-нравственного воспитания: - осознание духовных ценностей российского народа; - сформированность нравственного сознания, норм этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного, в том числе словесного, творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по русскому языку; В области ценности научного познания:	

	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой),

		языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); обобщить знания об изобразительно- выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	126
в т.ч.	
Основное содержание	100
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	49
контрольные работы	3
Профессионально-ориентированное содержание	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	12
Самостоятельная работа	6
Консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	4

2.2 Содержание и тематическое планирование по дисциплине «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1. Общие сведения о языке.			4	
Тема 1.1 Язык как знаковая система. Основные функции языка.	Содержание учебного материала		4	
	1	<u>Входной контроль.</u> Язык как знаковая система. Основные функции языка. Лингвистика как наука. Язык и культура.	2	ОК.06
	2	Русский язык – государственный язык РФ, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков. <u>Формы существования русского национального языка.</u> Литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго. Роль литературного языка в обществе.	2	ОК.06
Раздел 2. Язык и речь. Культура речи.			8	
Тема 2.1 Система языка. Культура речи.	Содержание учебного материала		4	
	1	<u>Система языка. Культура речи.</u> Система языка, ее устройство, функционирование. Культура речи как раздел лингвистики. Культура речи в экологическом аспекте. Проблемы речевой культуры в современном обществе. <u>Языковая норма, ее основные признаки и функции.</u> Виды языковых норм: орфоэпические, лексические, словообразовательные, грамматические. Орфографические и пунктуационные правила (обзор, общее представление). Качества хорошей речи.	1	ОК.04 ОК.05 ОК.06
	2	<i><u>ПЗ № 1. (Профессионально-ориентированное содержание) Виды языковых норм в профессиональной терминологии мастера сельскохозяйственного производства.</u></i> (Орфоэпические, лексические, словообразовательные, грамматические, орфографические, пунктуационные, стилистические).	2	ОК.04 ОК.05 ОК.06
Тема 2.2 Основные виды словарей (обзор)	Содержание учебного материала		4	
	1	<u>Основные виды словарей (обзор).</u>	2	ОК.02

		Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь. Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь.		ОК.10
	2	<u>ПЗ № 2 (Профессионально-ориентированное содержание) Отраслевые терминологические словари.</u>	2	ОК.02 ОК.10
Самостоятельная работа: 1. Подобрать пословицы и поговорки о языке и речи. 2. Составить высказывания на тему: «Язык и речь», «Речь и ее разновидности»			2	
Раздел 3. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы.			4	
Тема 3.1 Фонетика и орфоэпия	Содержание учебного материала		4	
	1	<u>Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Изобразительно-выразительные средства фонетики. Фонетический анализ слова.</u>	2	ОК.04 ОК.05
	2	<u>Основные нормы современного литературного произношения. Особенности произношения иноязычных слов. Нормы ударения в современном литературном русском языке.</u>	2	ОК.04 ОК.05
Раздел 4. Лексикология и фразеология. Лексические нормы.			12	
Тема 4.1 Лексикология и фразеология.	Содержание учебного материала		12	
	1	<u>Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Лексический анализ слова. ПЗ № 3 (Профессионально-ориентированное содержание) Терминология и профессиональная лексика.</u>	1 1	ОК.04 ОК.05
	2	<u>Изобразительно-выразительные средства лексики: эпитет, метафора, метонимия, олицетворение, гипербола, сравнение (повторение, обобщение). ПЗ № 4 Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики в стихотворениях А.А.Фета «Вечер» и «Осень».</u>	1 1	ОК.04 ОК.05
	3	<u>Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Многозначные слова и омонимы, их употребление.</u>	2	ОК.05
	4	<u>Синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Иноязычные слова и их употребление. Лексическая сочетаемость. Тавтология, Плеоназм.</u>	2	ОК.05

	5	<u>Функционально-стилистическая окраска слова.</u> Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная. Особенности употребления. Экспрессивно-стилистическая окраска слова. Лексика нейтральная, высокая, сниженная. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Особенности употребления.	2	ОК.04 ОК.05
	6	<u>Фразеология русского языка.</u> Нормативное употребление фразеологизмов. Использование фразеологизмов в произведениях русских писателей. <u>Крылатые слова.</u> <i><u>ПЗ № 5. Наблюдение над использованием фразеологизмов в комедии А.С.Грибоедова «Горе от ума» и в баснях И.А.Крылова.</u></i>	1 1	ОК.04 ОК.05
Самостоятельная работа: 1. Подготовка доклада на одну из тем (по выбору обучающегося): «Иноязычная лексика в русском языке последних десятилетий». «Происхождение и источники фразеологизмов». «Типичные акцентологические ошибки в современной речи» «Причины заимствования в современном русском языке» «Из истории русских имен».			2	
Раздел 5 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.			4	
Тема 5.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательный разбор.	Содержание учебного материала		4	
	1	<u>Морфемика и словообразование как разделы лингвистики.</u> Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности (обзор). <i><u>ПЗ № 6 (Профессионально-ориентированное содержание) Составление словообразовательной цепочки слов профессиональной сферы.</u></i>	1 1	ОК.02 ОК.05
	2	Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). <i><u>ПЗ № 7. Наблюдение над использованием аббревиатур в стихотворениях Н.Н.Асеева.</u></i>	1 1	ОК.02 ОК.05
Раздел 6. Морфология. Морфологические нормы.			10	
Тема 6.1 Морфология. Морфологические нормы.	Содержание учебного материала		10	
	1	<u>Морфология как раздел лингвистики.</u> Морфологический анализ слова.	1	ОК.04

		Особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Морфологические нормы современного русского литературного языка. ПЗ № 8 Основные нормы употребления имен существительных (форм рода, числа, падежа).	1	ОК.05
	2	ПЗ № 9 Основные нормы употребления имен прилагательных (форм степеней сравнения, краткой формы).	2	ОК.04 ОК.05
	3	ПЗ № 10 Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных.	2	ОК.04 ОК.05
	4	ПЗ № 11 Основные нормы употребления местоимений (формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя).	2	ОК.04 ОК.05
	5	ПЗ № 12 Основные нормы употребления глаголов (некоторых личных форм, возвратных и невозвратных глаголов); образования некоторых глагольных форм (форм прошедшего времени с суффиксом –ну-, форм повелительного наклонения).	2	ОК.04 ОК.05
Раздел 7. Орфография. Основные правила орфографии.			16	
Тема 7.1 Орфография. Основные правила орфографии.	Содержание учебного материала		16	
	1	Орфография как раздел лингвистики. Принципы и разделы русской орфографии. ПЗ № 13 Правописание морфем; слитные, дефисные и отдельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов.	1 1	ОК.05
	2	ПЗ № 14 Правописание гласных и согласных в корне. ПЗ № 15 Употребление разделительных Ъ и Ь	1 1	ОК.05
	3	ПЗ № 16 Правописание приставок. Буквы ы – и после приставок.	1 1	ОК.05
	4	ПЗ № 17 Правописание суффиксов.	2	ОК.05
	5	ПЗ № 18 Правописание <i>н</i> и <i>nn</i> в словах различных частей речи.	2	ОК.05
	6	ПЗ № 19 Правописание <i>не</i> и <i>ни</i> .	2	ОК.05
	7	ПЗ № 20 Правописание окончаний имен существительных, имен	1	ОК.05

		<u>прилагательных и глаголов.</u> <u>ПЗ № 21</u> <u>Слитное, дефисное и раздельное написание слов.</u>	1	
	8	<u>Контрольный диктант с лексико-грамматическими заданиями.</u>	2	ОК.10
Раздел 8. Речь. Речевое общение.			6	
Тема 8.1 Речь. Речевое общение. Виды речевой деятельности	Содержание учебного материала		6	
	1	<u>Речь как деятельность. Виды речевой деятельности. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты.</u>	2	ОК.04 ОК.05 ОК.06
	2	<u>Речевой этикет. Основные функции речевого этикета. Устойчивые формулы русского речевого этикета.</u> <u>ПЗ № 22. (Профессионально-ориентированное содержание) <u>Деловая риторика в профессиональной деятельности.</u></u>	1 1	ОК.04 ОК.05 ОК.06
	3	<u>Публичное выступление и его особенности.</u> <u>ПЗ № 23. (Профессионально-ориентированное содержание) <u>Публичное выступление о социальной значимости своей профессии.</u></u>	1 1	ОК.04 ОК.05
Раздел 9. Текст. Информационно-смысловая переработка текста.			6	
Тема 9.1 Текст, его основные признаки Информационно-смысловая переработка текста	Содержание учебного материала		6	
	1	<u>Текст, его основные признаки. Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте. Информативность текста. Виды информации в тексте.</u>	2	ОК.02 ОК.04 ОК.05
	2	<u>ПЗ № 24. (Профессионально-ориентированное содержание) <u>Сочинение-рассуждение о своей будущей профессии «Мастер своего дела!».</u></u>	2	ОК.02 ОК.05
	3	<u>ПЗ № 25. Информационно-смысловая переработка прочитанного текста (включая гипертекст, графику, инфографику и другие, и прослушанного текста).</u> <u>План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия.</u>	1 1	ОК.02 ОК.05 ОК.10
Самостоятельная работа: 1. Переработка текста профессиональной направленности (тезисы, конспект)			2	
Раздел 10. Синтаксис. Синтаксические нормы.			16	

Тема 10.1 Синтаксис. Синтаксические нормы.	Содержание учебного материала		16	
	1	<u>Синтаксис как раздел лингвистики. Синтаксический анализ словосочетания и предложения.</u>	2	ОК.02, ОК.04 ОК.05
	2	<u>ПЗ № 26 Изобразительно-выразительные средства синтаксиса.</u> Синтаксический параллелизм, парцелляция, вопросно-ответная форма изложения, градация, инверсия, лексический повтор, анафора, эпифора, антитеза; риторический вопрос, риторическое восклицание, риторическое обращение, многосоюзие, бессоюзие.	2	ОК.02 ОК.05
	3	<u>Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении.</u>	2	ОК.05, ОК.10
	4	<u>ПЗ № 27 Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим.</u>	2	ОК.02, ОК.05
	5	<u>ПЗ № 28 Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложно-падежной формы управляемого слова.</u>	2	ОК.05 ОК.10
	6	<u>ПЗ № 29 Основные нормы употребления однородных членов предложения.</u>	2	ОК.05, ОК.10
	7	<u>ПЗ № 30 Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов.</u>	2	ОК.05 ОК.10
	8	<u>ПЗ № 31 Основные нормы построения сложных предложений.</u> <u>ПЗ № 32 (Профессионально-ориентированное содержание): Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов текстов профессиональной сферы.</u>	1 1	ОК.05 ОК.10
Раздел 11. Пунктуация. Основные правила пунктуации.			16	
Тема 11.1 Пунктуация. Основные правила пунктуации.	Содержание учебного материала		16	
	1	<u>Пунктуация как раздел лингвистики. Пунктуационный анализ предложения. Разделы русской пунктуации.</u>	2	ОК.05
	2	<u>Знаки препинания и их функции.</u> <u>ПЗ № 33 Знаки препинания между подлежащим и сказуемым.</u>	1 1	ОК.05
	3	<u>ПЗ № 34 Знаки препинания в предложениях с однородными членами.</u>	2	ОК.05
	4	<u>ПЗ № 35 Знаки препинания при обособлении.</u>	2	ОК.05
	5	<u>ПЗ № 36 Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями.</u>	2	ОК.05

	6	<u>ПЗ № 37 Знаки препинания в сложном предложении.</u>	2	ОК.05
	7	<u>ПЗ № 38 Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.</u>	2	ОК.05
	8	<u>ПЗ № 39 Знаки препинания при передаче чужой речи.</u>	1	ОК.05
	9	<u>Контрольный диктант с лексико-грамматическими заданиями.</u>	1	ОК.02
Раздел 12. Функциональная стилистика. Культура речи.			10	
	Содержание учебного материала		10	
Тема 12.1 Функциональные стили речи, их общая характеристика	1	<u>Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма.</u> <u>Разговорная речь</u> , сферы ее использования, назначение. Основные признаки разговорной речи: неофициальность, экспрессивность, неподготовленность, автоматизм, обыденность содержания, преимущественно диалогическая форма. Фонетические, интонационные, лексические, морфологические, синтаксические особенности разговорной речи. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор и другие (обзор).	2	ОК.02 ОК.04 ОК.05
	2	<u>Научный стиль</u> , сферы его использования, назначение. Основные признаки научного стиля: отвлеченность, логичность, точность, объективность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности научного стиля. Основные подстили научного стиля. <u>Основные жанры научного стиля</u> : монография, диссертация, научная статья, реферат, словарь, справочник, учебник и учебное пособие, лекция, доклад и другие (обзор).	2	ОК.02 ОК.05 ОК.10
	3	<u>Официально-деловой стиль речи</u> , сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизированность, стереотипичность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности официально-делового стиля. Основные жанры официально-делового стиля: закон, устав, приказ; расписка, заявление, доверенность; автобиография, характеристика, резюме и другие (обзор). <u>ПЗ № 40 (Профессионально-ориентированное содержание) Подготовка автобиографии, резюме (для устройства на работу).</u>	1 1	ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.10
	4	<u>Публицистический стиль</u> , сферы его использования, назначение. Основные признаки публицистического стиля: экспрессивность, призывность,	2	ОК.02 ОК.04

		оценочность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности публицистического стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, очерк, эссе, интервью (обзор).		ОК.05
		<u>Язык художественной литературы</u> , его отличие от других функциональных разновидностей языка. Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка.	2	ОК.02 ОК.05 ОК.10
Всего аудиторных часов:			112	
Самостоятельной работы			6	
Консультации			4	
Экзамен			4	
ИТОГО:			126	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка.

Эффективность преподавания курса русского языка зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Л.М.Рыбченкова, О.М.Александрова, А.Г.Нарушевич и др. Русский язык: 10-11-е классы: базовый уровень: учебник; 5-е изд., - Москва: Просвещение, 2023. – 271с.

Дополнительные источники:

1. А.Б.Малюшкин, Л.Н.Иконническая Тестовые задания по русскому языку 10 – 11 класы, 2-е издание, исправленное, 2023 год.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Р.2. Т.2.2; П-о. Р.5. Т.5.1; П-о. Р.9. Т.9.1; П-о. Р.10. Т.10.1 Р.11. Т.11.1 Р.12. Т.12.1; П-о.	Устный опрос Практические занятия Индивидуальный контроль Контрольный диктант Практические упражнения
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Р.2. Т.2.1; Т.2.2; П-о. Р.3. Т.3.1. Р.4. Т.4.1; П-о. Р.6. Т.6.1. Р.8. Т.8.1; П-о. Р.9. Т.9.1; Р.10. Т.10.1; Р.12. Т.12.1; П-о.	Устный опрос Деловая (ролевая) игра Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические занятия Практические упражнения Эссе Групповая работа
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Р.2. Т.2.1; Т.2.2; П-о. Р.3. Т.3.1. Р.4. Т.4.1; П-о. Р.5. Т.5.1; П-о. Р.6. Т.6.1. Р.7. Т.7.1. Р.8. Т.8.1; П-о. Р.9. Т.9.1; П-о. Р.10. Т.10.1; П-о. Р.11. Т.11.1 Р.12. Т.12.1; П-о.	Анализ публичного выступления Анализ текстов Наблюдение Сочинение Практические упражнения Практические занятия Словарный диктант Контрольный диктант
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р.1. Т.1.1. Р.2. Т.2.1; Т.2.2; П-о. Р.8. Т.8.1; П-о.	Устный опрос Практические занятия Индивидуальный контроль Практические упражнения

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р.2. Т.2.2; П-о. Р.7. Т.7.1; П-о. Р.9. Т.9.1; П-о. Р.10. Т.10.1; П-о. Р.12. Т.12.1; П-о.	Работа со словарями Заявление Расписка Деловое письмо Резюме Автобиография Характеристика Эссе Доклад Письмо и т.д.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой
комиссии общеобразовательного
цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023
года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа общеобразовательного предмета
ОУД.02 Литература
(базовый уровень)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Литература» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Никитина Ирина Евгеньевна, заместитель директора по учебно-научной работе ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Круглова Ольга Николаевна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Литература

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

- формирование чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам;
- развитие ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов;
- осознание ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности.
- развитие читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры,
- понимание коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов
- способствование совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных

произведениях;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной деятельности;

2) патриотического воспитания:

осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литератур народов России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы;

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни, в соответствии с традициями народов России, в том числе с использованием литературных произведений;

4) эстетического воспитания:

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

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и устного народного

творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по литературе;

5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью, в том числе с соответствующей оценкой поведения и поступков литературных героев;

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев;

готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, представленных в художественной литературе;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, с учетом осмысления опыта литературных героев;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе показанных в литературных произведениях; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности, в том числе представленной в произведениях русской, зарубежной литературы и литературы народов России;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному

уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира с использованием изученных и самостоятельно прочитанных литературных произведений;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе на литературные темы.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы среднего общего образования, в том числе литературного образования, у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты, учитывая собственный читательский опыт.

В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса;

разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по литературе;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с использованием собственного читательского опыта.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, навыками разрешения проблем с использованием художественных произведений; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

осуществлять различные виды деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с учетом собственного читательского опыта;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу при изучении литературных явлений и процессов, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт, в том числе читательский;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:

владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе;

создавать тексты в различных форматах и жанрах (сочинение, эссе, доклад, реферат, аннотация и другие) с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность литературной и другой информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

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

владеть навыками распознавания и защиты литературной и другой информации, информационной безопасности личности.

У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, в том числе на уроке литературы и во внеурочной деятельности по предмету;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, опираясь на примеры из литературных произведений;

владеть различными способами общения и взаимодействия в парной и групповой работе на уроках литературы; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать в процессе анализа литературного произведения свою точку зрения с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, включая изучение литературных произведений, и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы при изучении литературы с учетом имеющихся ресурсов, читательского опыта, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным в художественной литературе;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений с использованием читательского опыта;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретенный опыт с учетом литературных знаний;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, в том числе в вопросах литературы, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии;

для оценки ситуации, выбора верного решения, опираясь на примеры из художественных произведений;

оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях;

признавать свое право и право других на ошибку в дискуссиях на литературные темы;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека, используя знания по литературе.

У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы на уроке и во внеурочной деятельности по литературе;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы на уроках литературы и во внеурочной деятельности по предмету;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, в том числе литературные, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения литературы на уровне среднего общего образования

у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные

действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать её всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко -

литературного процесса;

разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по литературе;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с опорой на собственный читательский опыт.

Базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, навыками разрешения проблем с опорой на художественные произведения; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению

различных методов познания;

овладение видами деятельности для получения нового знания по литературе, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами современного литературоведения;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности

и жизненных ситуациях с учётом собственного читательского опыта;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу

при изучении литературных явлений и процессов, выдвигать гипотезу её решения,

находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и

критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт, в том числе

читательский;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия

в профессиональную среду;

уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области

жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить

проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения

Работа с информацией:

владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе;

создавать тексты в различных форматах и жанрах (сочинение, эссе, доклад, реферат, аннотация и другие) с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность литературной и другой информации,

её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением

требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты литературной и другой информации, информационной безопасности личности.

Коммуникативные универсальные учебные действия

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, в том числе на уроке литературы и во внеурочной деятельности по предмету;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать

конфликты, опираясь на примеры из литературных произведений;

владеть различными способами общения и взаимодействия в парной и

групповой работе на уроках литературы; аргументированно вести диалог, уметь

смягчать конфликтные ситуации;

развёрнуто и логично излагать в процессе анализа литературного

произведения свою точку зрения с использованием языковых средств.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, включая изучение литературных произведений, и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы при изучении литературы

с учётом имеющихся ресурсов, читательского опыта, собственных возможностей и

предпочтений;

давать оценку новым ситуациям, в том числе изображённым

в художественной литературе;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений с опорой

на читательский опыт;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретённый опыт с учётом литературных знаний;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, в том числе в вопросах литературы, постоянно повышать свой

образовательный и культурный уровень.

Самоконтроль, эмоциональный интеллект:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность,

оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать

приёмы рефлексии;

для оценки ситуации, выбора верного решения, опираясь на примеры из художественных произведений;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности,

в том числе в процессе чтения художественной литературы и обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях;

признавать своё право и право других на ошибки в дискуссиях на литературные темы;
развивать способность понимать мир с позиции другого человека, используя знания по литературе.

Совместная деятельность

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы
на уроке и во внеурочной деятельности по литературе;
выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов
и возможностей каждого члена коллектива;
принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы на уроках литературы и во внеурочной деятельности по предмету;
оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
предлагать новые проекты, в том числе литературные, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Предметные результаты освоения программы по литературе на уровне среднего общего образования должны обеспечивать:

1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры, сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

3) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

4) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова;

рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман Н.А. Островского "Как закалялась сталь" (избранные главы); роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); роман А.А. Фадеева "Молодая гвардия"; роман В.О. Богомолова "В августе сорок четвертого", одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI века: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и другие); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.И. Арбузова, А.В. Вампилова, В.С. Розова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Д. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Д. Сэлинджера, Р. Брэдли; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и другие); не менее одного произведения из литератур народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

5) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; умение раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание литературных произведений; выявлять "сквозные темы" и ключевые проблемы русской литературы.

6) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; иметь устойчивые навыки устной и письменной речи в процессе чтения и обсуждения лучших образцов отечественной и зарубежной литературы;

7) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; умение эмоционально откликаться на прочитанное, выражать личное отношение к нему, передавать читательские впечатления;

8) сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10

произведений и (или) фрагментов;

9) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;

10) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

11) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; владение умением анализировать единицы различных языковых уровней и выявлять их роль в произведении;

12) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

13) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы. Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак тили основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели и задачи деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.	-Сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других идах искусств; осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным духовно-нравственным развитием личности
ОК 02Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	готовность к самовыражению в различных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства. 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	Умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие.) -умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

	информационной безопасности Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.	Осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации; деятельность индивидуально и в группе. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и	Способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях,

	исследовательскую. Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия участников, обсуждать результаты совместной деятельности. Оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям.	участвовать в дискуссии на литературные темы;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; Владеть различными способами общения и взаимодействия; Аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации.	Сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений (или) фрагментов Способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы
ОК 06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности	Осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части

отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	культуры; -осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; Знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением	Владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы дисциплины	184
в т. ч.	
Основное содержание	163
в т.ч.:	
теоретическое обучение	151
практические занятия	12
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	9
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	9
самостоятельная работа	6
консультации	4
Индивидуальный проект	<i>да</i>
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	5
	I курс		46	
Раздел 1 Русская литература второй половины			46	
Тема 1.Введение		Содержание учебного материала	2	
	1	Входной контроль.	1	OK 01 OK 06
	2	Культурно-историческое развитие России второй половины IX века	1	
Тема 2. Творчество А.Н. Островского	Содержание учебного материала		4	
	1	А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Драма «Гроза». История создания, система об Город Калинов и его обитатели». Протест Катерины против «темного царства». Драма «Гроза» в русской критике. Статья Н. Добролюбова «Луч света в темном царстве»	2	OK 02 OK 06
	2	Практическое занятие: Сочинение по творчеству А. Н. Островского	2	OK 01 OK 05
Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Исследование и подготовка реферата: «Значение творчества А.Н.Островского в истории русского театра». «Первые исполнители пьесы А.Н.Островского «Гроза», «Современные постановки пьесы А. Островского «Гроза». Подготовить заочную экскурсию по одному из музеев А.Н.Островского			2	
Тема 3. Творчество И. А. Гончарова	Содержание учебного материала		4	
	1	Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роман «Обломов». Творческая история романа	1	OK 02

	2	Противоречивость характера Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Статья Н. А. Добролюбова «Что такое обломовщина?»	1	OK 05 OK 06
	3	Профессионально – ориентированное содержание. Практическая работа: Мотив еды и ее функции в романе И.А. Гончарова «Обломов»	2	
Тема 4. Творчество И.С.Тургенева	Содержание учебного материала		4	
	1	И.С. Тургенев. Жизнь и творчество. История создания романа «Отцы и дети» Общественно-политические и эстетические взгляды героев романа.	2	OK 02
	2	Базаров и его родители. Любовь в жизни героев романа.	1	OK 02
	3	Практическое занятие: Сочинение по творчеству Тургенева	1	OK 01 OK 05
Тема 5.Ф.И. Тютчев	Содержание учебного материала		2	
	1	Жизнь и творчество Ф. И. Тютчева. Поэзия Ф.И. Тютчева	2	OK 02
Тема 6. Творчество Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала		4	
	1	Н.А. Некрасов. Жизнь и творчество. Жанровое своеобразие лирики. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Сатирические портреты в поэме. Проблема счастья. Образы народных заступников	2	OK 02 OK 04 OK 06
	2	Профессионально – ориентированное содержание. Практическая подготовка: Роль скатерти -самобранки	2	OK 02 OK 04
Тема 7 .А.А. Фет	Содержание учебного материала		2	
	1	Жизнь и творчество А.А. Фета Поэзия А.А. Фета	2	OK 02
Тема 8. Творчество М.Е.Салтыкова –Щедрина	Содержание учебного материала		2	
	1	М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизнь и творчество. Проблематика и поэтика сказок . М.Е. Салтыков-Щедрин. «История одного города». Замысел, история создания, жанр и композиция романа	1	OK 02
	2	Профессионально – ориентированное содержание. Практическая работа: Лексика тематической группы «еда, потребление пищи» в	1	OK 02 OK 04

		романе М.Е. Салтыкова -Щедрина		

Тема 9. Творчество Ф.М. Достоевского	Содержание учебного материала		10	
	1	Ф.М. Достоевский. Этапы биографии и творчества. История создания романа «Преступление и наказание»	2	OK 02 OK 04
	2	Петербург Ф.М. Достоевского. Раскольников в мире бедных людей	2	
	3	Преступление Раскольникова Значение образа Сони Мармеладовой. Последние страницы романа	2	OK 03
	4	Воскрешение человека через любовь. Мастерство Достоевского в романе «Преступление и наказание»	2	OK 03
	5	Практическое занятие: Сочинение по творчеству Достоевского	2	OK 01 OK 05
Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Подготовить сообщение «Петербург в романе Достоевского «Преступление и наказание» 2. Сопоставить главу из романа с иллюстрацией Д. Шмаринова ч.1гл.1- внешность Раскольникова; ч.1.гл.1- внешность старухи – процентщицы.			2	
Тема 10. Творчество Л.Н. Толстого	Содержание учебного материала		12	
	1	Л.Н. Толстой. Жизненный путь и творческая биография. Правда о войне в « Севастопольских рассказах» Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Светское общество в изображении Л.Н.Толстого	2	OK 02 OK 09 OK06
	2	Изображение Толстым войны 1805-1807гг. Жизнь сердца героев романа.	2	OK 02 OK 09
	3	Изображение Отечественной войны 1812. «Дубина народной войны»	2	OK06

	4	Идейные искания А.Болконского. Путь исканий П. Безухова	2	OK 02 OK 09
	5	. Н. Ростова – любимая героиня Л. Н. Толстого. Авторский идеал семьи в романе. Художественные особенности романа	2	OK 02 OK 09
	7	Профессионально – ориентированное содержание. Практическая работа: «Кушанье готово!» -отношение к питанию Л.Н. Толстого.	2	OK 02 OK 04
	8	Практическое занятие: Сочинение по творчеству Л. Н. Толстого	2	OK 03 OK 05
Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Подготовить сообщение «Л.Н. Толстой – участник обороны Севастополя», «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа «Война и мир»			1	
		ИТОГО за 1 курс	46	
Тема 11. Творчество Н.С.Лескова		Содержание учебного материала	4	
	1	Художественный мир Н.С.Лескова. «Роман «Очарованный странник».Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова	2	OK 02
	2	Рассказы (не менее одного произведения по выбору). Например, «Однодум» и др.	2	OK 02
Тема 12. Творчество А. П. Чехова		Содержание учебного материала	6	
	1	А.П. Чехов. Жизнь и творчество. Проблематика цикла рассказов «Маленькая трилогия», «Ионыч» . Драматургия А.П. Чехова. Пьеса «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей	2	OK02
	2	Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Бывшие и настоящие хозяева сада.Молодое поколение в пьесе. Символ сада.	2	OK 02 OK 03 OK 04
	3	Профессионально – ориентированное содержание. Практическая работа: Отношение А.П. Чехова к питанию	2	OK 02 OK 04
Раздел 2. Литература конца XIX — начала XX век			18	
Тема 13. Творчество		Содержание учебного материала	4	

А. И. Куприна	1	Жизнь и творчество А.И.Куприна	2	OK 02
	2	Повести «Олеся», «Гранатовый браслет»	2	OK02
Тема.14 Творчество Л. Н. Андреева.	Содержание учебного материала		2	
	1	Л. Н. Андреев. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Иуда Искариот», «Большой шлем» и др. Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора	2	OK 06 OK 02
Тема 15. Творчество М. Горького	Содержание учебного материала		6	
	1	Очерк жизни и творчества М.Горького. Рассказы М.Горького «Старуха Изергиль», «Челкаш».	2	OK 02 OK 06
	2	Пьеса «На дне»-социально-философская драма. Обитатели ночлежки.	2	OK 06 OK 09
	3	Образ Луки. Образ Сатина. «Человек-это звучит гордо(образ Сатина)	1	OK 06 OK 09
	4	Практическое занятие: сочинение по пьесе «На дне»	1	OK01 OK.05
Тема16. Серебряный век русской поэзии	Содержание учебного материала		6	
	1	Обзор поэзии народов России XIX – начала XX века.	2	OK06
	2	Символизм. Жизнь и творчество К.Д.Бальмонта.	2	OK 06 OK 09
	3	Жизнь и творчество Н.С. Гумилева., М. Волошина	2	OK 06 OK 09
Раздел 3 Литература XX века			68	
Тема17. Творчество	Содержание учебного материала		4	

И .А. Бунина	1	Жизнь и творчество И.А.Бунина. Лирика И.А.Бунина	2	OK02
	2	Проза И. А. Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи»	2	OK 02 OK 09 OK06
Тема 18. Творчество А .А. Блока	Содержание учебного материала		4	
	1	А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Тема России, прошлого, настоящего и будущего в творчестве Блока. Старый и новый мир в поэме «Двенадцать». Символика поэмы «Двенадцать». Проблемы финала	2	OK 02 OK 09 OK06
	2	Старый и новый мир в поэме «Двенадцать». Символика поэмы «Двенадцать». Проблемы финала	2	OK 02 OK 09 OK06
Тема 19. Творчество В.В. Маяковского	Содержание учебного материала		4	
	1	Очерк жизни и творчества поэта. Сатира В.В. Маяковского. Любовная лирика.	2	OK 02 OK 06 OK 04
	2	Тема поэта и поэзии в творчестве Маяковского. Новаторство поэзии Маяковского	2	OK 06 OK 04
Тема 20.Творчество С.А. Есенина	Содержание учебного материала		6	
	1	Жизнь, творчество, С.А.Есенина. «Чувство Родины –основное в моем творчестве». Образ матери в творчестве Есенина. Любовная лирика.	2	OK 02 OK 04
	2	Образ матери в творчестве Есенина. Любовная лирика.	2	OK 02 OK 04
	3	Практическое занятие: подготовка к сочинению по творчеству С. А. Есенина	2	OK01 OK05
Тема 21.Творчество О.Э Мандельштама	Содержание учебного материала		2	
	1	Жизнь и творчество О.Э Мандельштама. Художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама.	2	OK 02 OK 06

Тема 22. Творчество М.И. Цветаевой		Содержание учебного материала	2	
	1.	Очерк жизни и творчества М.И. Цветаевой. Художественные особенности М.И. Цветаевой	2	OK 02 OK 06
Тема 23. Творчество А.А. Ахматовой		Содержание учебного материала	2	
	1	Творческая судьба А. А. Ахматовой. Поэма «Реквием»	2	OK 01 OK 02
Тема 24. Н.А. Островский. Роман «Как закалялась сталь» (избранные главы)		Содержание учебного материала	2	
	1	Страницы жизни и творчества Н.А. Островского. История создания, идейнохудожественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа	2	OK 06
Тема 25. М.А. Шолохов		Содержание учебного материала	4	
	1	Жизненный и творческий путь М. А. Шолохова. Мир и человек в рассказах М. А. Шолохова.	2	OK 02
	2	Обзор романа-эпопеи «Тихий Дон».	2	OK 02
Тема 26. Творчество М.А.Булгакова		Содержание учебного материала	6	
	1	Жизнь и судьба М.А. Булгакова. Роман «Мастер и Маргарита».	2	OK 02 OK 09
	2	Сатирическое общество в романе «Мастер и Маргарита». Тема любви и творчества в романе.	2	OK 02 OK 09
	3	Практическое занятие: Сочинение по роману Булгакова «Мастер и Маргарита»	2	OK01 OK05
Тема 27. Творчество Андрея Платонова		Содержание учебного материала	2	
	1	Жизнь и творчество Андрея Платонова. Рассказ «В прекрасном и яростном мире»	2	OK 06
Внеаудиторная самостоятельная работа: Исследование и подготовка сообщения: «Герои прозы А.Платонова»			1	
Тема 28. Творчество А.Т. Твардовского		Содержание учебного материала	2	
	1	Жизнь и творчество А. Т. Твардовского. Основные мотивы лирики Твардовского	2	OK 06
Тема 29. Проза о		Содержание учебного материала	4	

Великой Отечественной войне	1	В.Быков «Сотников».	2	OK 06
	2	В.Кондратьев «Сашка»	1	OK 06
	3	Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие»	1	OK 06
Тема 30 .А.А. Фадеев	Содержание учебного материала		2	
	1	Роман «Молодая гвардия»	2	OK 06
Тема 31 В.О. Богомолов.	Содержание учебного материала		2	
	1	В.О. Богомолов. Роман «В августе сорок четвертого». Мужество и героизм защитников Родины	2	OK06 OK09
Тема 32 Поэзия о Великой Отечественной войне.	Содержание учебного материала		4	
	1	«Только он не вернулся из боя» (Великая Отечественная война в творчестве Ю. Друниной,	2	OK06 OK09
	2	Поэзия К. Симонова	2	OK06 OK09
Тема 33 Драматургия о Великой Отечественной войне.	Содержание учебного материала		2	
	1	В. С. Розов «Вечно живые»	2	OK06 OK09
Тема 34. Творчество Б.Л. Пастернака	Содержание учебного материала		2	
	1	Жизненный и творческий путь Пастернака. Основные мотивы лирики Б. Пастернака. Обзор романа «Доктор Живаго»	2	OK 06 OK 02
Тема 35. Творчество А.И.Солженицына	Содержание учебного материала		4	
	1	Жизнь и судьба А.И.Солженицына. Повесть «Один день Ивана Денисовича»	2	OK06 OK09
	2	Книга «Архипелаг ГУЛАг»	2	OK06 OK09
Тема 36. Творчество В.Шукшина	Содержание учебного материала		4	
	1	Жизнь и творчество В.Шукшина.	2	OK 02 OK 05
	2	Повести и рассказы	2	OK 02 OK 06
Тема 37 Творчество В.Г. Распутина	Содержание учебного материала		2	
	1	«Прощание с Матерой»	2	OK 02

				OK 05
Тема 38 Поэзия Н. Рубцова	Содержание учебного материала		2	
	1	Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя.	2	OK.02 OK.09
Тема 39. И. А. Бродский.	Содержание учебного материала		2	
	1	И. А. Бродский. Стихотворения. Основные темы лирических произведений поэта. Тема памяти. Философские мотивы в лирике Бродского. Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского	2	OK.02 OK.09
Раздел 4. Проза второй половины XX – начала XXI век.			6	
Тема 40. Проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы	Содержание учебного материала		6	
	1	Ф.А. Абрамов («Братья и сёстры») (фрагменты из романа)	2	OK.02 OK.09
	2	Ч.Т. Айтматов «Пегий пёс, бегущий краем моря»	2	OK.09
	3	В.О. Пелевин (роман «Жизнь насекомых»)	2	OK.09
Раздел 5. Поэзия второй половины XX – начала XXI века			4	
Тема 41. Поэзия второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала		4	
	1	Б.А. Ахмадулина. «Поэзия изысканного вкуса».	2	OK 06
	2	Лирика Е. А. Евтушенко	2	OK 02 OK 06
Раздел 6. Драматургия второй половины XX – начала XXI века			6	
Тема 42. Драматургия	Содержание учебного материала		6	

второй половины 20 века	1	Драматургия второй половины 20 века А.Н.Арбузов «Жестокие игры»	2	OK 02 OK 06
	2	А.В.Вампилов «Старший сын»,	2	OK 02 OK 06
	3	А.М.Володин «Назначение»	2	OK 02 OK 06
Раздел 7. Литература народов России			4	
Тема 43. Рассказы, повести, стихотворения	Содержание учебного материала		2	
	1	Стихотворения Г. Тукая, Страницы жизни поэта и особенности его лирики	2	OK06
	2	Ю. Рытхэу «Хранитель огня. Страницы жизни и творчества писателя. Художественное произведение в историко культурном контексте.	2	OK06
Раздел 8. Зарубежная литература			8	
	Содержание учебного материала		8	
Тема 44. Мировая литература	1	Обзор зарубежной литературы XX века	2	OK03 OK 06
	2	Проза. Поэзия. Б.Шоу . Пьеса «Пигмалион»	2	OK03 OK 06
	3	Ч.Диккенс. Роман «Лавка древностей»	2	OK06
	4	Э.Хемингуэй. Повесть «Старик и море»	2	OK03 OK 06
	1	Дифференцированный зачет	2	
		Самостоятельная работа	6	
		Консультации	4	
		ИТОГО	184	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Для освоения рабочей программы учебного предмета «Литература» в колледже, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования, имеется учебный кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы учебной дисциплины «Литература» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Лебедев Ю.В. Учебник 10 класс. В 2 частях. АО «Издательство просвещение» 2023 год

Михайлов О. Н., Шайтанов И.О., Чалмаев В.А. Учебник 11 класс. В 2 частях. АО «Издательство просвещение» 2023 год

Абелюк Е.С., Поливанов К.М. Учебник 11 класс. В 2 частях. Абелюк Е.С., Поливанов К.М., АО «Издательство просвещение» 2022 год

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1., 2.2, 4.3, 9.5 Р.2 Тема 15.1 Р 3 Тема 20.3, 23 26.3	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р. 1, Тема 2.1,3.1,4.1,4.2,5.1, 6.1., 6.2, 7.1,8.1,8.2,9.1, 10.1,10.2, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 11.1,11.2, 12.1,12.2, 12.3 Р.2. Тема 13.1,13.2,14. 15.1, Р 3 Тема 17.1, 17.2, 18.1,18.2, 19.1,20.1,20.2,21.1,22.1, 23.1, 25.1,25.2,26.1,26.2,34, 36.1, 36.2,37.1, 38.1, 39.1, Р.4. Тема 40.1, Р 5 Тема 41.2 Р 6 Тема 42. 1, 42.2, 42,3	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	Р.1. Тема 9.3, 9.4, 10.8, 12.2, Р.8.Тема 44.1, 44.2,44.4	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы

знания по финансовой		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Р.1. Тема 6.1, 8.2,9.1,10.7,12.2,12.3 Р.3 Тема 19.1,19.2,20.1,20.2	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Р. 2. Тема 6.2, 7.2,8.3, 12,3,13,6,18.3,22.3, Р.4 Тема 35.1	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Р.1 Тема 1.1,1.2,2.1,2.2,3.2,4.1.,6.1,10.1,10.3, Р.2 Тема 14.1,15.1,15.3,16.1,16.2,16.3 Р.3. Тема 17.2,18.1,18.2,19.1,19.2,21.1,22.1,24.1,27.1,28.1,29.1,29.2,29.3,30.1,31.1,32.2,33.1,34.1,35.1,35.2,36.2 Р.5. Тема 41.1, 41.2 Р.6 тема 42.1, 42.2,42.3 Р.7 Тема 43.1,43.2 Р.844.1,44.2,44.3	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Р 1 Тема 10.1, 10.2, 10.4, 10.5. Р 2 Тема 15.2,15.3, 16.2, 16.3 Р 3 Тема 17.2, 18.1,18.2, 26.1, 26.2, 31.1, 32.1, 32.2, 33.1, 35.1, 35.2, 38.1, 39.1 Р 4 Тема 40.1, 40.2, 40.3	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательного цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ОУД.03 Математика
(базовый уровень)
по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана на основе ФГОС СОО и федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371, зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228) с учётом современных мировых требований, предъявляемых к математическому образованию, и традиций российского образования. Реализация программы по математике обеспечивает овладение ключевыми компетенциями, составляющими основу для саморазвития и непрерывного образования, целостность общекультурного, личностного и познавательного развития личности обучающихся.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Королёва Татьяна Павловна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	42
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.01.09. Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате изучения математики у обучающегося будут сформированы следующие **личностные результаты**:

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение

взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики;

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей русского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью ученого, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства;

5) физического воспитания:

сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и ее приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов ее развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность

индивидуально и в группе.

В результате изучения математики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые логические действия** как часть познавательных универсальных учебных действий:

- выявлять и характеризовать существенные признаки математических объектов, понятий, отношений между понятиями, формулировать определения понятий, устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;
- воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие, условные;
- выявлять математические закономерности, взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях, предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;
- делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии;
- проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры, обосновывать собственные суждения и выводы;
- выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев).

У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания, формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;
- проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, явления, процесса, выявлению зависимостей между объектами, явлениями, процессами;
- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений;
- прогнозировать возможное развитие процесса, а также выдвигать предположения о его развитии в новых условиях.

У обучающегося будут сформированы **умения работать с информацией** как часть познавательных универсальных учебных действий:

- выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;
- выбирать информацию из источников различных типов, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;
- структурировать информацию, представлять ее в различных формах, иллюстрировать графически;
- оценивать надежность информации по самостоятельно сформулированным критериям.

У обучающегося будут сформированы **умения общения** как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

- воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат;
- в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения;
- представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории.

У обучающегося будут сформированы **умения самоорганизации** как часть регулятивных универсальных учебных действий:

- составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты решений с учетом новой информации.

У обучающегося будут сформированы **умения самоконтроля** как часть регулятивных универсальных учебных действий:

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи;
- предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей;
- оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретенному опыту.

У обучающегося будут сформированы **умения совместной деятельности**:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной

работы при решении учебных задач, принимать цель совместной деятельности, планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы, обобщать мнения нескольких людей;

- участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, "мозговые штурмы" и иные), выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды, оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.

Планируемые предметные результаты:

1) владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

2) умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

3) умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

4) умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

5) умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

6) умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

7) умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках,

отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

8) умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

9) умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

10) умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

11) умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

12) умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

13) умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

14) умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- формирование гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; - осознание личного вклада в построении устойчивого будущего; - формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - самостоятельное формулирование и актуализирование проблемы, рассмотрение ее всесторонне; - внесение коррективов в деятельность, оценивание соответствия результатов целям, оценивание рисков последствий деятельности; - развитие креативного мышления при решении жизненных проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и	- умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - умение оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); умение производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять вероятностную модель и

	жизненных ситуациях; - умение интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвижение новых идеи, предложение оригинальных подходов и решений; - наличие внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей	интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; - умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; - умение находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - получение новых знаний, их интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - выявление причинно-следственных связей и актуализирование задачи, выдвижение гипотезы ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением	– умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; знакомство с различными позиционными системами счисления; - умение производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; – умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; – умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; – умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; – оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя; – умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение

	требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; – умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; – умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; – умение оперировать понятиями: первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение вычислять производные функций; – умение решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; – умение выбирать подходящий метод для решения задачи; – умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений; – умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство;

		– умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; – умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, – умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; – умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; – умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; – умение находить вероятности событий использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения

		вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; – умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; - наличие интереса к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - формирование умения признавать свое право и право других людей на ошибки.	– умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; знакомство с различными позиционными системами счисления; – умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; – умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - умение производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; – умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; – оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3,

		определитель матрицы, геометрический смысл определителя; – умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; – умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; – умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; – умение оперировать понятиями: первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение вычислять производные функций; – умение решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; – умение выбирать подходящий метод для решения задачи; – умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и

		физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений; – умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство; – умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; – умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, – умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; – умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; – умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение

		для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; – умение находить вероятности событий использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; – умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач.
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - формирование нравственного сознания, этического поведения; - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - умение ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; - владение различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, умение смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; совместная деятельность:	– умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; знакомство с различными позиционными системами счисления; – умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; – умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - умение производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры

	- понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - выбор тематики и методов совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - координирование и выполнение работа в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - формирование самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - формирование социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; - формирование умения принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	использования комплексных чисел; – умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; – оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя; – умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; – умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; – умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; – умение оперировать понятиями: первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение вычислять производные функций; – умение решать прикладные задачи средствами

		математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; – умение выбирать подходящий метод для решения задачи; – умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений; – умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство; – умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; – умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, – умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; – умение свободно оперировать понятиями:

		сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; – умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; – умение находить вероятности событий использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; – умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	– умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; знакомство с различными позиционными системами счисления; - умение производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; – умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для

	- умение вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований	описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; – умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; – умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; – оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя; – умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; – умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; – умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на

		промежутке; умение проводить исследование функции; – умение оперировать понятиями: первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение вычислять производные функций; – умение решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; – умение выбирать подходящий метод для решения задачи; – умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений; – умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство; – умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; – умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы,

		площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, – умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; – умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; – умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; – умение находить вероятности событий использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; – умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать,	– умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - способствование формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; - формирование, развитие способности понимать мир с позиции другого человека	действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; – умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; – умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; – умение оперировать понятиями: первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение вычислять производные функций; – умение решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; – умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - разработка плана решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществление целенаправленного поиска переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предложение новых проектов, оценивание идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - умение давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.	– умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире – умение находить вероятности событий использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; . - понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений;
ПК.5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявление проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	– - умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, – умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; – умение использовать при решении задач изученные

	- способствование формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; ; – умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда,
ПК.5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявление проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - способствование формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	– умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; – умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; – умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда
ПК.5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и	- наличие интереса к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные	– умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении

торгов разнообразного ассортимента	жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; - анализирование полученных в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	задач, в том числе из других учебных предметов; – умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; – умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, – умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	285
в т.ч.	
Основное содержание	221
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	170
внеаудиторная самостоятельная работа	27
Профессионально-ориентированное содержание(содержание прикладного модуля)	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	54
Индивидуальный проект (да/нет)**	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация (экзамен)	4

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
. Раздел 1. «Алгебра и начала математического анализа»			
Тема 1.1 Числа и вычисления	Основное содержание	40	
	Профессионально-ориентированное содержание: Инструктаж по технике безопасности. Ведение. Цели и задачи изучения математики при освоении профессии Повар, кондитер. Стартовая диагностика. Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4 ПК.5.1. ПК.5.3.
	Развитие понятия о числе. Натуральные и целые числа Применение признаков делимости целых чисел, НОД и НОК, остатков по модулю, алгоритма Евклида для решения задач в целых числах	2	ОК.2, ОК.3
	ПЗ№1 Обыкновенные и десятичные дроби. Бесконечные периодические дроби. Рациональные и иррациональные числа Действительные числа. Арифметические операции с действительными числами. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных.	2	ОК.2, ОК.3
	ПЗ№2Решение задач с использованием свойств чисел и систем счисления, делимости, долей, частей, дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и из реальной жизни.	2	ОК.2, ОК.3
	ПЗ№3 Модуль действительного числа и его свойства. Решение задач с использованием модулей чисел.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4
	Профессионально-ориентированное содержание: ПЗ№ 4 Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Приближенные вычисления и решение прикладных задач	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4 ПК.5.1.
	Профессионально-ориентированное содержание: ПЗ№ 5 Проценты. Решение задач с использованием процентов из реальной жизни	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4 ПК.5.1. ПК.5.3. ПК.5.5.
	ПЗ №6 Степени с целым, рациональным и действительным показателями и их свойства. Бином Ньютона.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5

ПЗ № 7 Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени.	2	ОК.2, ОК.3 ОК.5. ОК.6
ПЗ №8 Арифметический корень натуральной степени и его свойства. Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами Преобразования числовых выражений, содержащих степени и корни.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5
ПЗ №9. Решение задач с использованием свойств степеней и корней, многочленов, преобразований многочленов и дробно-рациональных выражений.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6
ПЗ №10 Логарифм числа. свойства логарифма. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.	2	ОК.2, ОК.3
ПЗ №11 Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений. Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Преобразование выражений, содержащих логарифмы.	2	ОК.2, ОК.3
ПЗ №12 Решение прикладных задач. Преобразование алгебраических выражений. Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5
ПЗ №13 Тригонометрическая окружность, радианная мера угла. Тригонометрические функции чисел и углов. Синус, косинус, тангенс, котангенс числового аргумента. Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой. Решение задач с использованием градусной меры угла.	2	ОК.3
ПЗ №14 Основные тригонометрические формулы. Преобразование тригонометрических выражений. Тригонометрические тождества. Формулы приведения тригонометрических функций	2	ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5
ПЗ №15 Формулы сложения тригонометрических функций Формулы двойного и половинного аргумента Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.	2	ОК.2, ОК.3
ПЗ №16 Арксинус, арккосинус и арктангенс числового аргумента	2	ОК.2, ОК.3
ПЗ №17 Комплексные числа. Изображение комплексных чисел. Арифметические операции с комплексными числами. Модуль и аргумент числа. Алгебраическая и тригонометрическая форма записи комплексного числа. Формула Муавра. Корни n-ой степени из комплексного числа.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4

	ПЗ №18 Решение уравнений в комплексных числах. Применение комплексных чисел для решения физических и геометрических задач	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	
	Решение задач на проценты	2	ОК.2, ОК.5, ОК.4
	Преобразование степенных, логарифмических и тригонометрических выражений	2	ОК.2, ОК.5, ОК.4
Тема 1.2 Функции и графики	Основное содержание	30	
	ПЗ №19 Функция, способы задания функции. График функции. Область определения и множество значений функции.	2	ОК.2, ОК.3
	ПЗ №20 График функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функции. Нули функции,	2	ОК.2, ОК.3
	ПЗ №21 Промежутки знакопостоянства, монотонности функции. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке. Максимумы и минимумы функции. Четные и нечетные функции. Периодические функции	2	ОК.2, ОК.3
	ПЗ №22 Определение свойств функций. Понятие о непрерывности функции.	2	ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5
	ПЗ №23 Арифметические операции над функциями. Сложная функция (Композиция функций) График композиции функций..	2	ОК.2, ОК.3
	ПЗ №24 Взаимно обратные функции. Графики взаимно обратных функций. Элементарные преобразования графиков функций. Элементарное исследование и построение графиков функций.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5
	ПЗ №25 Линейная, квадратичная и дробно-линейная функции. Определение степенной функции, её свойства и графики	2	ОК.2, ОК.3
	ПЗ №26 Свойства и график корня n-ой степени как функции обратной степени с натуральным показателем.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5
	ПЗ №27 Определение показательной функций, её свойства и графики. Число e и функция $y = e^x$.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5
	ПЗ №28 Определение логарифмической функций, её свойства и графики.	2	ОК.2, ОК.3
	ПЗ №29 Тригонометрическая функция числового аргумента $y = \sin x$, $y = \cos x$, её свойства и график	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5
	ПЗ №30 Тригонометрическая функция числового аргумента $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$, её свойства и график	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5

Тема 1.3. Уравнения и неравенства	ПЗ №31 Обратные тригонометрические функции, их главные значения, свойства и графики. Гармонические колебания.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №32 Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях. Графики реальных зависимостей.	2	ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5 ПК.5.1.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №33 Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.4. ОК.6 ПК.5.1.
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	
	Построение графиков функций	2	ОК.2, ОК.5, ОК.4
	Основное содержание	40	
	ПЗ №34 Тождества и тождественные преобразования. Многочлены от одной переменной. Деление многочлена на многочлен с остатком. Теорема Безу. Многочлены с целыми коэффициентами.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №35 Уравнение, корень уравнения. Равносильные уравнения и уравнения-следствия. Основные методы решения целых, рациональных и дробно-рациональных уравнений Теорема Виета.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №36 Определитель матрицы 2×2 , его геометрический смысл и свойства, вычисление его значения Матрица системы линейных уравнений, применение определителя для решения системы линейных уравнений.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №37 Система и совокупность уравнений. Равносильные системы и системы-следствия. Решение систем линейных уравнений.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №38 Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Исследование построенной модели с помощью матриц и определителей.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №39 Неравенство, равносильные неравенства, решение неравенства. Квадратные неравенства. Основные методы решения целых, рациональных и дробно-рациональных неравенств. Метод интервалов Система и совокупность неравенств.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №40 Иррациональные уравнения неравенства. Основные методы решения иррациональных уравнений и неравенств, систем иррациональных уравнений.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №41 Показательные уравнения. Основные методы решения показательных уравнений. Решение простейших показательных уравнений	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №42 Основные методы решения показательных неравенств. Решение простейших показательных неравенств	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №43 Решение систем показательных уравнений и неравенств	2	ОК.2, ОК.4

	ПЗ №44 Логарифмические уравнения. Основные методы решения логарифмических уравнений. Решение простейших логарифмических уравнений	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №45 Основные методы решения логарифмических неравенств. Решение простейших логарифмических неравенств.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №46 Решение тригонометрических уравнений. Решение простейших тригонометрических уравнений	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №47 Отбор корней тригонометрических уравнений с помощью тригонометрической окружности.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.4
	ПЗ №48 Однородные тригонометрические уравнения. Основные методы решения систем тригонометрических уравнений	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №49 Решение тригонометрических неравенств.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №50 Использование графиков функций для решения уравнений. Графические методы решения уравнений и неравенств. Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5
	ПЗ №51 Решение задач с помощью числовых неравенств и систем неравенств с одной переменной, с применением изображения числовых промежутков.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №52 Решение уравнений и неравенств, содержащих переменную под знаком модуля. Уравнения, неравенства и системы с параметрами. Графические методы решения задач с параметрами.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №53 Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни, интерпретация полученных результатов. Построение математических моделей реальной ситуации с помощью уравнений и неравенств.	2	ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5
Тема 1.4. Начала математического анализа	Внеаудиторная самостоятельная работа	6	
	Решение уравнений и неравенств (показательных, логарифмических и тригонометрических)	6	ОК.2, ОК.5, ОК.4
	Основное содержание	32	
	История возникновения математического анализа как анализа бесконечно малых. Метод математической индукции.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №54 Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные и ограниченные последовательности. Предел последовательности. Линейный и экспоненциальный рост. Число e .	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №55 Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №56 Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного	2	ОК.2, ОК.4

	характера. Формула сложных процентов.		
	ПЗ №57 Непрерывные функции и их свойства. Точки разрыва. Асимптоты графиков функций. Свойства функций непрерывных на отрезке.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ№ 58 Применение свойств непрерывных функций для решения задач.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №59 Определение, геометрический и физический смысл производной. Первая и вторая производные функции	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №60 Правила и формулы дифференцирования, производные элементарных функций.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5
	ПЗ №61 Нахождение производных элементарных функций	2	ОК.2, ОК.6, ОК.5, ОК.4
	ПЗ№62 Уравнение касательной к графику функции.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ№63 Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ№64 Нахождение наибольшего и наименьшего значений непрерывной функции на отрезке.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ№65 Исследование функции с помощью производной. Построение графиков функций с помощью производных.	2	ОК.2, ОК.4., ОК.5
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №66 Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК5.3., ПК.5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ№67 Использование производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах.	2	ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5 ПК5.3., ПК.5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ№68 Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком	2	ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5 ПК5.3., ПК.5.5.
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	
Тема 1.5. Интеграл и его применение	Построение графиков функций с помощью производных.	2	ОК.2, ОК.5, ОК.4
	Основное содержание	14	
	ПЗ№69 Первообразная, основное свойство первообразных. Первообразные элементарных функций. Правила нахождения первообразных.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №70 Неопределенный интеграл и его свойства.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ№71 Нахождение неопределенных интегралов	2	ОК.2, ОК.5, ОК.4
	ПЗ №72 Определенный интеграл. Геометрический смысл интеграла. Формула Ньютона—Лейбница. Вычисление определенных интегралов. Теорема Ньютона—	2	ОК.2, ОК.4

	Лейбница. Площадь криволинейной трапеции.		
	ПЗ №73 Вычисление определённого интеграла по формуле Ньютона–Лейбница.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №74 Применение интеграла для нахождения площадей плоских фигур и объёмов геометрических тел.	2	ОК.2, ОК.5, ОК.4
	ПЗ №75 Примеры решений дифференциальных уравнений. Математическое моделирование реальных процессов с помощью дифференциальных уравнений.	2	ОК.2, ОК.5, ОК.4
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	
	Вычисление неопределённых интегралов	2	ОК.2, ОК.5, ОК.4
	Вычисление определённых интегралов	2	ОК.2, ОК.5, ОК.4
Раздел 2. «Геометрия»			
Тема 2.1. Прямые и плоскости в пространстве	Основное содержание	18	
	Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признаки скрещивающихся прямых.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5
	Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5
	ПЗ №76 Параллельное и центральное проектирование, изображение фигур. Основные свойства параллельного проектирования. Изображение фигур в параллельной проекции.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5
	ПЗ №77 Перпендикулярные прямые в пространстве. Перпендикулярность прямой и плоскости.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5
	ПЗ №78 Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Теорема о трёх перпендикулярах.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5
	ПЗ №79 Ортогональное проектирование. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, параллелепипед, построение сечений.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5

	ПЗ №79 Углы в пространстве. Виды углов и их свойства. Теоремы косинусов и синусов для трёхгранного угла.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5
	ПЗ №80 Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	
	Решение задач	4	ОК.2, ОК.5, ОК.4
Тема 2.2. Движения в пространстве	Основное содержание	4	
	ПЗ №81 Движения пространства. Отображения. Движения и равенство фигур. Общие свойства движений.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №82 Виды движений: параллельный перенос, центральная симметрия, зеркальная симметрия, поворот вокруг прямой. Преобразования подобия. Прямая и сфера Эйлера.	2	ОК.2, ОК.4
Тема 2.3. Многогранники	Основное содержание	12	
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №83 Виды многогранников, развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма, прямая и наклонная призмы, боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Вычисление элементов призмы: рёбра, диагонали, углы.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК5.3., ПК5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №84 Объём. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. Объём прямой и наклонной призмы	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ОК.07 ПК5.1., ПК5.3. ПК5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №85 Кратчайшие пути на поверхности многогранника. Теорема Эйлера. Пространственная теорема Пифагора. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК5.1., ПК5.3. ПК5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №86 Пирамида: n-угольная пирамида, правильная и усечённая пирамиды. Свойства рёбер и боковых граней правильной пирамиды. Вычисление элементов пирамид. Объём пирамиды. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади усечённой пирамиды.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК5.1., ПК5.3. ПК5.5.

	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №87 Симметрия в пространстве. Элементы симметрии правильных многогранников. Симметрия в правильном многограннике: симметрия параллелепипеда, симметрия правильных призм, симметрия правильной пирамиды.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №88 Правильные многогранники: правильная призма и правильная пирамида, правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр, куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	
	Решение задач	2	ОК.2, ОК.5, ОК.4
Тема 2.4. Тела вращения.	Основное содержание	10	
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №89 Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №90 Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №91 Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №92 Комбинации тел вращения и многогранников. Многогранник, описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник, или тело вращения. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №93 Построение сечений многогранников и тел вращения Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел.	2	ОК.2, ОК.4, ОК.5 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.

	Внеаудиторная самостоятельная работа	3	
	Решение задач	3	ОК.2, ОК.5, ОК.4
Тема 2.5. Векторы и координаты в пространстве.	Основное содержание	16	
	Вектор в пространстве, нулевой вектор, длина ненулевого вектора, векторы коллинеарные, сонаправленные и противоположно направленные векторы.	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5
	ПЗ №94 Равенство векторов. Действия с векторами: сложение и вычитание векторов, сумма нескольких векторов, умножение вектора на число. Свойства сложения векторов. Свойства умножения вектора на число.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №95 Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Связь между координатами вектора и координатами точек.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №96 Понятие компланарные векторы. Признак компланарности трёх векторов. Правило параллелепипеда. Теорема о разложении вектора по трём некомпланарным векторам. Разложение вектора по базису.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №97 Модуль вектора. Формула расстояния между двумя точками.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ № 98 Угол между векторами. Скалярное произведение векторов.	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ № 99 Операции над векторами. Векторное умножение векторов. Свойства векторного умножения..	2	ОК.2, ОК.4
	ПЗ №100 Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.	2	ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5
Раздел 3 «Вероятность и статистика»			
Тема 3.1. Множества и логика.	Основное содержание	6	
	Профессионально-ориентированное содержание: Множество, операции над множествами и их свойства. Диаграммы Эйлера — Венна. Определение, теорема, свойство математического объекта, следствие, доказательство, равносильные уравнения.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание: ПЗ №101 Решение логических задач с использованием кругов Эйлера	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4 ПК.5.1., ПК5.3.

			ПК.5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание: ПЗ №102 Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4 ОК.07 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.
Тема 3.2	Основное содержание	14	
Случайные события и вероятности.	ПЗ № 103 Граф, связный граф, пути в графе: циклы и цепи. Степень (валентность) вершины. Графы на плоскости. Деревья.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №104 Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.
	ПЗ №105 Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Формула Байеса.	2	ОК.2, ОК.3
	Независимые события и испытания.. Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Серия независимых испытаний до первого успеха. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №106 Серия независимых испытаний Бернулли. Случайный выбор из конечной совокупности.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5 ПК.5.1., ПК5.3. ПК.5.5.
	Профессионально-ориентированное содержание ПЗ №107 Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Операции над случайными величинами. Бинарная случайная величина. Примеры распределений, в том числе геометрическое и биномиальное.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5 ПК.5.1.
Тема. 3.3.	Основное содержание	14	
Случайные величины и закон	Совместное распределение двух случайных величин. Независимые случайные величины. Математическое ожидание суммы и произведения случайных величин. Математическое ожидание геометрического и биномиального распределений.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4

больших чисел.	ПЗ №108 Математическое ожидание случайной величины (распределения). Примеры применения математического ожидания (страхование, лотерея). Математическое ожидание бинарной случайной величины.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4
	ПЗ №109 Дисперсия и стандартное отклонение случайной величины (распределения). Дисперсия бинарной случайной величины Дисперсия и стандартное отклонение биномиального и геометрического распределения. Дисперсия суммы независимых случайных величин Неравенство Чебышёва. Теорема Чебышёва.	2	ОК.2, ОК.3
	Теорема Бернулли. Закон больших чисел. Выборочный метод исследований. Выборочные характеристики. Оценивание вероятности события по выборочным данным.	2	ОК.2, ОК.3
	Непрерывные случайные величины. Примеры. Функция плотности вероятности распределения. Нормальное, равномерное и показательное распределение и его свойства. Проверка простейших гипотез с помощью изученных распределений	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5
	ПЗ №110 Задачи, приводящие к показательному, нормальному распределению и к распределению Пуассона. Последовательность одиночных независимых событий.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5
	Ковариация двух случайных величин. Коэффициент линейной корреляции. Совместные наблюдения двух величин. Выборочный коэффициент корреляции Различие между линейной связью и причинно-следственной связью. Линейная регрессия, метод наименьших квадратов.	2	ОК.1, ОК.2, ОК.3 ОК.4, ОК.5
ВСЕГО:		285	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (в 2 частях). 10 класс. Часть 1: Мордкович А.Г., Семенов П.В.; Часть 2: Мордкович А.Г. и другие; под редакцией Мордковича А.Г. - М: Мнемозина, 2021.

2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (в 2 частях). 11 класс. Часть 1: Мордкович А.Г., Семенов П.В.; Часть 2: Мордкович А.Г. и другие; под редакцией Мордковича А.Г. - М: Мнемозина, 2021.

3. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. - М: Просвещение, 2019.

3.2.2. Электронные издания

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: <https://online-olympiad.ru> / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru> / (дата обращения: 08.07.2022). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru> / (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

5. Открытый колледж. Математика. - URL: <https://mathematics.ru> / (дата обращения: 08.06.2022). - Текст: электронный.

6. Повторим математику. - URL: <http://www.mathteachers.narod.ru> / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

7. Справочник по математике для школьников. - URL: <https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm> / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

8. Средняя математическая интернет школа. - URL: <http://www.bymath.net> / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru> / (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru> / (дата обращения: 01.07.2022). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	P1 T1.1. P1 T1.2. P3 T3.1. P3 T3.2. P3 T3.3.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	P1 T1.1. P1 T1.2. P1 T1.3. P1 T1.4.,1.5 P2 T2.1. P2 T2.2. P2 T2.3.,2.4.,2.5 P3 T3.1. P3 T3.2. P3 T3.3.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Подготовка сообщения
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных	P1 T1.1. P1 T1.2. P1 T1.3. P1 T1.4. P2 T2.4.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа

ситуациях	Р3 Т3.1. Р3 Т3.2. Р3 Т3.3.	Представление результатов практических работ
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Р1 Т1.1. Р1 Т1.2. Р1 Т1.3. Р1 Т1.4. Р1 Т1.5. Р2 Т2.1. Р2 Т2.2. Р2 Т2.3. Р2 Т2.4.,2.5,3.1, Р3 Т3.2. Р3 Т3.3.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Подготовка презентации
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1 Т1.1. Р1 Т1.2. Р1 Т1.3. Р1 Т1.4. Р1 Т1.5. Р2 Т2.1. Р2 Т2.3. Р2 Т2.4.,2.5 Р3 Т3.2. Р3 Т3.3.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1 Т1.1. Р1 Т1.2. Р1 Т1.4.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	P2 T2.3. P3 T3.1.	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ПК.5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	P1 T1.1. P1 T1.2. P2 T2.3. P2 T2.4. P3 T3.1. P3 T3.2.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ПК.5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	P1 T1.1. P1 T1.4. P2 T2.3. P2 T2.4. P3 T3.1. P3 T3.2.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ПК.5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	P1 T1.1. P1 T1.4. P2 T2.3. P2 T2.4. P3 T3.1. P3 T3.2.	Устный опрос Представление результатов практических работ

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании предметно - цикловой
комиссии общеобразовательных
дисциплин

Протокол № 1 от «31 » августа 2023
года

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж

Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины

ОУД.04 Английский язык

(углубленный уровень)

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Английский язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Шарова Лариса Иосифовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	47
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	56
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	59

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Английский язык»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Английский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Цели иноязычного образования становятся более сложными по структуре, формулируются на ценностном, когнитивном и прагматическом уровнях и соответственно воплощаются в личностных, метапредметных и предметных результатах. Иностранный язык признается как ценный ресурс личности для социальной адаптации и самореализации (в том числе в профессии), инструмент развития умений поиска, обработки и использования информации в познавательных целях; одно из средств воспитания качеств гражданина, патриота, развития национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных стран и народов.

На прагматическом уровне целью иноязычного образования (базовый уровень владения английским языком) на уровне среднего общего образования провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких её составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырёх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;

социокультурная/межкультурная компетенция – приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне среднего общего образования, формирование умения

представлять свою страну, её культуру в условиях межкультурного общения;

компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации; метапредметная/учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих целей:

- 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.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате изучения английского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

1) **гражданского воспитания:** сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества,

участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) **патриотического воспитания:** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка, достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) **духовно-нравственного воспитания:** осознание духовных ценностей русского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) **эстетического воспитания:** эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, приобщаться к ценностям мировой культуры через источники информации на иностранном (английском) языке, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; стремление к лучшему осознанию культуры своего народа и готовность содействовать ознакомлению с ней представителей других стран; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

5) **физического воспитания:**

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, осознание возможностей самореализации средствами иностранного (английского) языка;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, в том числе с использованием изучаемого иностранного языка;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, с использованием изучаемого иностранного (английского) языка.

Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, в том числе с представителями страны/стран изучаемого языка, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения английского языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности в языковых явлениях изучаемого иностранного (английского) языка; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

Базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием иностранного (английского) языка, навыками разрешения проблем;

способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; владеть научной лингвистической терминологией и ключевыми понятиями; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативных решений.

Работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, в том числе на иностранном (английском) языке, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты на иностранном (английском) языке в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (текст, таблица, схема, диаграмма и другие);

оценивать достоверность информации, её соответствие морально-этическим нормам;

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

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия на иностранном (английском) языке, аргументированно вести диалог и монолог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

Самоконтроль, эмоциональный интеллект:

давать оценку новым ситуациям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать соответствие создаваемого устного/письменного текста на иностранном (английском) языке выполняемой коммуникативной задаче;

вносить коррективы в созданный речевой продукт в случае необходимости; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

признавать своё право и право других на ошибку;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты по английскому языку ориентированы на применение знаний, умений и навыков в учебных ситуациях и реальных жизненных условиях, должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на пороговом уровне в совокупности её составляющих – речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, метапредметной.

К концу освоения программы обучающийся получит следующие **предметные результаты** по отдельным темам программы по английскому языку:

Владеть основными видами *речевой деятельности*:

владеть основными видами речевой деятельности:

говорение:

вести разные виды диалога (диалог этикетного характера, диалог-побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (9 реплик со стороны каждого собеседника);

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или

зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи;

излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения (объём монологического высказывания – до 15 фраз); устно излагать результаты выполненной проектной работы (объём – до 15 фраз);

аудирование:

воспринимать на слух и понимать аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации (время звучания текста/ текстов для аудирования – до 2,5 минут);

смысловое чтение:

читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста : с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объём текста/текстов для чтения – 600–800 слов);

читать про себя и устанавливать причинно-следственную взаимосвязь изложенных в тексте фактов и событий;

читать про себя не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики и другие) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь:

заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать резюме (CV) с сообщением основных сведений о себе в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера, соблюдая речевой этикет, принятый в стране/странах изучаемого языка (объём сообщения – до 140 слов);

создавать письменные высказывания на основе плана, иллюстрации, таблицы, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с использованием образца (объём высказывания – до 150 слов); заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/ прослушанного текста или дополняя информацию в таблице, письменно представлять результаты выполненной проектной работы (объём – до 150 слов);

владеть фонетическими навыками:

различать на слух, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмикоинтонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах;

выразительно читать вслух небольшие тексты объёмом до 140 слов, построенные на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и соответствующей интонацией, демонстрируя понимание содержания текста;

владеть орфографическими навыками: правильно писать изученные слова;

владеть пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов;

апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;

не ставить точку после заголовка; пунктуационно правильно оформлять прямую речь;

пунктуационно правильно оформлять электронное сообщение личного характера;

распознавать в устной речи и письменном тексте 1400 лексических единиц (слов, фразовых глаголов, словосочетаний, речевых клише, средств логической связи) и правильно употреблять в устной и письменной речи 1300 лексических единиц, обслуживающих ситуации общения в рамках тематического содержания речи, с соблюдением существующей в английском языке нормы лексической сочетаемости; *распознавать и употреблять в устной и письменной речи:*

родственные слова, образованные с использованием аффиксации: глаголы при помощи префиксов dis-, mis-, re-, over-, under- и суффиксов -ise/-ize, -en;

имена существительные при помощи префиксов un-, in-/im- и суффиксов -ance/-ence, -er/-or, -ing, -ist, -ity, -ment, -ness, -sion/-tion, -ship;

имена прилагательные при помощи префиксов un-, in-/im-, inter-, и суффиксов -able/-ible, -al, -ed, -ese, -ful, -ian/-an, -ing, -ish, -ive, -less, -ly, -ous, -y;

наречия при помощи префиксов un-, in-/im-, и суффикса -ly;

числительные при помощи суффиксов -teen, -ty, -th;

с использованием словосложения:

сложные существительные путём соединения основ существительных (football); сложные существительные путём соединения основы прилагательного с основой существительного (bluebell);

сложные существительные путём соединения основ существительных с предлогом (father-in-law);

сложные прилагательные путём соединения основы прилагательного/числительного с основой существительного с добавлением суффикса -ed (blue-eyed, eight-legged);

сложных прилагательные путём соединения наречия с основой причастия II (well-behaved);

сложные прилагательные путём соединения основы прилагательного с основой причастия I (nice-looking);

с использованием конверсии: образование имён существительных от неопределённых форм глаголов (to run – a run);

имён существительных от прилагательных (rich people – the rich);

глаголов от имён существительных (a hand – to hand);

глаголов от имён прилагательных (cool – to cool);

распознавать и употреблять в устной и письменной речи имена прилагательные на -ed и -ing (excited – exciting);

распознавать и употреблять в устной и письменной речи изученные многозначные лексические единицы, синонимы, антонимы, интернациональные слова, наиболее частотные фразовые глаголы, сокращения и аббревиатуры;

распознавать и употреблять в устной и письменной речи различные средства связи для обеспечения целостности и логичности устного/письменного высказывания;

знать и понимать особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений английского языка;

распознавать и употреблять в устной и письменной речи:

предложения, в том числе с несколькими обстоятельствами, следующими в определённом порядке;

предложения с начальным It;

предложения с начальным There + to be;

предложения с глагольными конструкциями, содержащими глаголы-связки to be, to look, to seem, to feel;

предложения со сложным дополнением – Complex Object;

сложносочинённые предложения с сочинительными союзами and, but, or;

сложноподчинённые предложения с союзами и союзными словами because, if, when, where, what, why, how;

сложноподчинённые предложения с определительными придаточными с союзными словами who, which, that;

сложноподчинённые предложения с союзными словами whoever, whatever, however, whenever;

условные предложения с глаголами в изъявительном наклонении (Conditional 0, Conditional I) и с глаголами в сослагательном наклонении (Conditional II);

всепитывопросительныхпредложений (общий, специальный, альтернативный, разделительный) в Present/Past/Future Simple Tense, Present/Past Continuous Tense, Present/Past Perfect Tense, Present Perfect Continuous Tense);

повествовательные, вопросительные и побудительные предложения в косвенной речи в настоящем и прошедшем времени, согласование времён в рамках сложного предложения;

модальные глаголы в косвенной речи в настоящем и прошедшем времени; предложения с конструкциями as ... as, not so ... as, both ... and ..., either ... or, neither ... nor;

предложения I wish;

конструкции с глаголами на -ing: to love/hate doing smth; конструкции с глаголами to stop, to remember, to forget (разница в значении to stop doing smth и to stop to do smth);

конструкция It takes me ... to do smth;

конструкция used to + инфинитив глагола; конструкции be/get used to smth, be/get used to doing smth;

конструкции I prefer, I'd prefer, I'd rather prefer, выражающие предпочтение, а также конструкций I'd rather, You'd better; подлежащее, выраженное собирательным существительным (family, police), и его согласование со сказуемым;

глаголы (правильные и неправильные) в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Present/Past/Future Simple Tense, Present/Past/Future Continuous Tense, Present/Past Perfect Tense, Present Perfect Continuous Tense, Future-in-the-Past Tense) и наиболее употребительных формах страдательного залога (Present/Past Simple Passive, Present Perfect Passive);

конструкция to be going to, формы Future Simple Tense и Present Continuous Tense для выражения будущего действия;

модальные глаголы и их эквиваленты (can/be able to, could, must/have to, may, might, should, shall, would, will, need);

неличные формы глагола – инфинитив, герундий, причастие (Participle I и Participle II), причастия в функции определения (Participle I – a playing child, Participle II – a written text);

определённый, неопределённый и нулевой артикли;

имена существительные во множественном числе, образованных по правилу, и исключения;

неисчисляемые имена существительные, имеющие форму только множественного числа; притяжательный падеж имён существительных;

имена прилагательные и наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу, и исключения;

порядок следования нескольких прилагательных (мнение – размер – возраст – цвет – происхождение);

слова, выражающие количество (many/much, little/a little, few/a few, a lot of); личные местоимения в именительном и объектном падежах, притяжательные местоимения (в том числе в абсолютной форме), возвратные, указательные, вопросительные местоимения; неопределённые местоимения и их производные, отрицательные местоимения none, no и производные последнего (nobody, nothing, и другие);

количественные и порядковые числительные;

предлоги места, времени, направления, предлоги, употребляемые с глаголами в страдательном залоге;

владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учётом этих различий;

знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и другие);

иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и её культуру на иностранном языке;

проявлять уважение к иной культуре, соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств: использовать различные приёмы переработки информации: при говорении – переспрос,

при говорении и письме – описание/перифраз/толкование, при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку;

владеть метапредметными умениями, позволяющими совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком;

сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме;

участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на английском языке и применением информационно-коммуникационных технологий;

соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	-сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; -осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; -готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, -----	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение

	участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; -умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; -готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: -базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; -достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля; - владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях - овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; - ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; - восприятие на слух и

		понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с

		правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов,

		образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме -описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; - знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при

		решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; - участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; - знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; -планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; -активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; -расширение опыта деятельности эк формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;

	-ологической направленности;	-достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля; - владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях - овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; - ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; - восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие

		решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на

		служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи

		изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме -описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; - знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; - участие в учебно-исследовательской, проектной

		деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; - знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; -совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе -владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; -создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; -оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; -достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с

		представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе, своей профессиональной деятельности; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач при взаимодействии в коллективе и команде в ходе профессиональной деятельности. - Освоение и использование межпредметных понятий и универсальных учебных действий - готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках; - отстаивать свою гражданскую позицию; - проявлять толерантность к другим народам и иной культуре; - владеть нормами межкультурного и межличностного общения; - владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; -достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля; - владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-

		исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях - овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; - ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; - восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с

		пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание

		основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знание и соблюдение норм

		вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме -описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; - знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; - участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; - знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе

		информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; -осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; -достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	-интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; -готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком,

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; - умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; -достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля;
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; -планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; -активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; -расширение опыта деятельности экологической направленности;	-овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - -- описание/перифраз/толкование; -при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;
ОК.08	-сформированность здорового и	- сформированность умения

Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью	использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; -достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля; - владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях - овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - создание устных связных монологических высказываний

		(описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; - ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; - восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных

		высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; - заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов

		предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоев коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы

		переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме -описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; - знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; - участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; - знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать 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, о	- сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях;

	своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - осознанно использовать необходимые речевые средства для решения коммуникативных задач; - знать социокультурный портрет и наследие родной страны и страны изучаемого языка; - грамотно излагать свои мысли на государственном и иностранном языках; - отстаивать свою гражданскую позицию; - проявлять толерантность к другим народам и иной культуре; - владеть нормами межкультурного и межличностного общения;	- достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля; - владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; - достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; - сформированность умения перевода с иностранного языка на русский при работе с несложными текстами в русле выбранного профиля; - владение иностранным языком как одним из средств формирования учебно-исследовательских умений, расширения своих знаний в других предметных областях - овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - создание устных связных монологических высказываний (описание/характеристика), повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического

		содержания речи; - ведение разных видов диалога (в том числе комбинированный) объемом до 9 реплик; - передача основного содержания прочитанного текста с выражением своего отношения; - восприятие на слух и понимание звучащих до 2,5 минут аутентичных текстов, содержащих отдельные незнакомые слова и неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания текстов, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации - чтение про себя и понимание несложных аутентичных текстов разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащих отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в их содержание: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/ запрашиваемой информации, с полным пониманием содержания; - чтение несплошных текстов (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию - создание письменных высказываний объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст;

		- заполнение таблицы, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; - написание электронного сообщения личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - произношение слов с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правила отсутствия фразового ударения на служебных словах; - знание правил чтения и осмысленное чтение вслух аутентичных текстов объемом до 150 слов, построенных в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; - знание и владение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; - знание правил оформления электронного сообщения личного характера; - знание и понимание основного значения изученных лексических единиц (слова, словосочетания, речевые клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; - выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

		- знание и владение навыками употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - знание и владение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - знание и понимание речевых различий в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; - знание и соблюдение норм вежливости в межкультурном общении; - знание и владение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоев коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме -описание/ перифраз/ толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную

		догадку; - знание и использование несколько вариантов решения коммуникативной задачи в продуктивных видах речевой деятельности (говорении и письменной речи); - знание и владение умениями прогнозировать трудности, которые могут возникнуть при решении коммуникативной задачи в рецептивных и продуктивных видах речевой деятельности; - участие в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением ИКТ; - знание и соблюдение правил информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; - знание и умение использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - знание и умение использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление различных блюд.	Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности	Предметные результаты не учебному предмету «Иностранный язык» предметной области «Иностранные языки» должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на пороговом уровне и на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля в совокупности ее составляющих - речевой

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	(говорение, аудирование, чтение и письменная речь), языковой (орфография, пунктуация, фонетическая, лексическая и грамматическая стороны речи), социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной):
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	Предметные результаты не учебному предмету «Иностранный язык» предметной области «Иностранные языки» должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на пороговом уровне и на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля в совокупности ее составляющих - речевой (говорение, аудирование, чтение и письменная речь), языковой (орфография, пунктуация, фонетическая, лексическая и грамматическая стороны речи), социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной):
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	Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности	Предметные результаты не учебному предмету «Иностранный язык» предметной области «Иностранные языки» должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на пороговом уровне и на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля в совокупности ее составляющих - речевой

регламентами.	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	(говорение, аудирование, чтение и письменная речь), языковой (орфография, пунктуация, фонетическая, лексическая и грамматическая стороны речи), социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной):
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	Предметные результаты не учебному предмету «Иностранный язык» предметной области «Иностранные языки» должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на пороговом уровне и на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля в совокупности ее составляющих - речевой (говорение, аудирование, чтение и письменная речь), языковой (орфография, пунктуация, фонетическая, лексическая и грамматическая стороны речи), социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной):

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы дисциплины	198
в т. ч.	
Основное содержание	176
в т.ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	176
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	12
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация (в форме дифференцированного зачета)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия:		
	1 Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур	2	ОК02
Тема 1. Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия:		
	1 Приветствие, прощание. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Краткие сведения о себе	1	ОК05
	2 Представление себя и других в отрицательной обстановке. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.	1	ОК03
Тема 2. Внешность и характеристика человека, литературного персонажа	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия:		
	1 Внешность. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	2	ОК03
	2 Чтение текста. Краткое описание литературного персонажа.	2	ОК05
Тема 3. Семья и семейные отношения	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия:		
	1 Моя семья – мои родственники. Ответственное отношение к созданию семьи. Обычаи и традиции моей семьи	2	ОК06
	2 Мое семейное древо	2	ОК06
	3 Существительные в английском языке	2	ОК09
Тема 4. Образование колледжа, жизнь в колледже, праздники в колледже. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в колледже. Права и обязанности студента.	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия:		
	1 Описание своей профессии. Готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности в колледже. Описание здания учебного заведения.	2	ОК01
	2 Диалог «Я твой друг».	2	ОК05

	3	Права и обязанности студента.	2	OK09
Тема 5. Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным странам	Содержание учебного материала		8	
	Практические занятия:			
	1	Англия, достопримечательности.	2	OK09
	2	Путешествия по значимым местам России	2	OK02
	3	Чтение текста на английском языке	2	OK09
	4	Мой вид отдыха	2	OK05
Тема 6. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:			
	1	Любимые занятия. Хобби. Готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать взаимопонимания . Музыка, жанры музыки. Моя любимая книга Мой любимый фильм	2	OK04
	2	Мой любимый вид спорта. Принятие и реализация ценностей здорового образа жизни. Рассказ о себе.	2	OK06 OK08
	3	Поездка в театр	2	OK08
Тема 7. Вселенная и человек. Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Проживание в городской/сельской местности	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия:			
	1	Природа и её ценности. Проблемы экологии.	2	OK02
Тема 8. Покупки: одежда, обувь, продукты питания. Карманные деньги. Молодежная мода	2	Защита окружающей среды. Проживание в городской/сельской местности	2	OK05 OK06
	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:			
	1	Посещение магазина. Вопросы продавцу. Толерантное сознание и поведение, способность вести диалог с людьми .Отделы в магазине	2	OK02
	2	«Диалог в магазине» . Вопросительные предложения	2	OK09
	3	Магазин моей мечты	2	OK09

Тема 9. Роль спорта в современной жизни: виды спорта, экстремальный спорт, спортивные соревнования, Олимпийские игры	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:			
	1	Тема спорта. Принятие и реализация здорового образа жизни	2	ОК08,ОК09
	2	Презентация «Мой любимый вид спорта».	2	ОК08
Тема 10. Международная специализированная выставка	3	Здоровый образ жизни. Олимпийские игры в России	2	ОК08
	Содержание учебного материала		10	
	Практические занятия:			
	1	Профессионально-ориентированное содержание: Переговоры. Навыки сотрудничества в общественно полезной, проектной деятельности. Представление продукции	2	ОК09
	2	Профессионально-ориентированное содержание: Вывод продукции на рынок. Осознанный выбор будущей профессии Описание продукции	2	ОК09
	3	Профессионально-ориентированное содержание: Инструкция по эксплуатации продукции	2	ОК02
Тема 11. Технический прогресс: перспективы и последствия	4	Профессионально-ориентированное содержание: Качество продукции	2	ОК09
	5	Профессионально-ориентированное содержание: Гарантия продукции	2	ОК02
	Содержание учебного материала		2	
Тема 12. Родная страна и страна изучаемого языка	Практические занятия:			
	1	Современные средства связи	2	ОК 09
	Содержание учебного материала		2	
Тема 13. Выдающиеся люди родной страны и страны изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.	Практические занятия:			
	1	Географическое положение, крупные города и регионы, система образования, достопримечательности, культурные особенности	2	ОК 09
	Содержание учебного материала		2	
Тема 14. Современный мир	Практические занятия:			
	1	Государственные деятели, ученые, художники, писатели, поэты, композиторы, путешественники, спортсмены, актеры	2	ОК 09
Содержание учебного материала		2		

профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в планах на будущее	Практические занятия:			
	1	Профессионально-ориентированное содержание: Переговоры с потенциальными клиентами. Навыки сотрудничества	2	ОК01
Тема 15. Метапредметные связи на уроках английского языка.	Содержание учебного материала		10	
	1	Практическая подготовка. Прочтение текстов на английском языке профессиональной направленности.	2	ОК 01
	2	Прочтение текстов на русском языке.	2	ОК 04
	3	Выявление различных жизненных ситуаций.	2	ОК 04
	4	Пользование профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	2	ОК 02
	5	Контрольная работа	2	
Тема 16. Родная страна. Достопримечательности, культурные особенности, страницы истории.	Содержание учебного материала		14	
	1	Достопримечательности: Шоколадная фабрика в Москве.	2	ОК 06
	2	Практическая подготовка. Кулинарные лайфхаки. <i>Осуществлять приготовление, творческое оформление различных блюд.</i>	2	ОК 02 ПК 2.8
	3	Практическая подготовка. Достопримечательности: Памятники в честь продуктов питания установленных в России.	2	ОК 02
	4	Практическая подготовка. Достопримечательности: Церкви, питание для здоровья. <i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, для приготовления холодных блюд.</i>	2	ОК 06 ПК 3.1
	5	Практическая подготовка. Кулинарные рецепты. <i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач.</i>	2	ОК 04, ПК 3.1
	6	Культурные особенности.	2	ОК 06
	7	Страницы истории.	2	ОК 06
Тема 17. Место иностранного языка в профессиональной деятельности и повседневной	Содержание учебного материала		10	
	1	Применение английского языка в профессии.	2	ОК 06

жизни в современном мире.	2	Практическая подготовка. Английский для работников ресторанов. Умение общаться с зарубежными клиентами.	2	ОК 06
	3	Практическая подготовка. Мастер- класс приготовления иностранных блюд. <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации разнообразного ассортимента блюд.</i>	2	ОК 06 ПК 5.5
	4	Рецепты блюд на иностранном языке. <i>Приготовление сладких блюд, десертов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>	2	ОК 04 ПК 4.1
			Итого за 1 курс:	102

		2 курс	86	
Тема 18. Экскурсии и путешествия	Содержание учебного материала		10	
	Практическая подготовка.			
	1	Указательные местоимения this, that, these. Виды транспорта	2	ОК 02
	2	Образование Future Simple Покупка билетов, подготовка к путешествию	2	ОК 02, ОК 04
	3	Вопросительные и отрицательные формы сказуемого в Future Simple Поездка в крупные города России (Москва, Санкт-Петербург)	2	ОК 02
	4	Экскурсия за границу. Путешествие по Англии (презентация)	2	ОК 06
	5	Путешествие по США (презентация). Практическая подготовка Путешествие по Германии (презентация)	2	ОК 06
Тема 19. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	Содержание учебного материала		10	
	Практическая подготовка.			
	1	Глагольные формы с окончанием –ing Символы России. Флаг, герб, гимн	2	ОК 02
	2	Географическое положение России. Практическая подготовка Столица России – Москва	2	ОК 06

	3	Климат России.	2	OK 07
	4	Мое любимое место в России Мой родной город. Практическая подготовка	2	OK 06
	5	Достопримечательности Галича Презентация. Москва (достопримечательности)	2	OK 07
Тема 20. Англоговорящие страны	Содержание учебного материала		6	
	Практическая подготовка.			
	1	Англия. Географическое положение. США. Географическое положение	2	OK 02
	2	Климат в Англии и США Флора и фауна. Презентация	2	OK 07
	3	Зачет	2	
Тема 21. Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала		10	
	Практическая подготовка.			
	1	Прочтение текста по английскому языку Открытие 20го столетия в Англии и США.	2	OK 05
	2	Лауреаты Нобелевской премии. Степени сравнения прилагательных	2	OK 09
	3	Новые научные достижения 21 века 1ый спутник	2	OK 09
	4	Собаки в космосе Человек в космосе	2	OK 04
	5	Достижения в медицине. Степени сравнения прилагательных	2	OK 08
Тема 22. Человек и природа. Экологические проблемы	Содержание учебного материала		10	
	Практическая подготовка.			
	1	Прочтение текстов. Экологические проблемы	2	OK 07
	2	Экология в нашем городе. Практическая подготовка Past Continuous Tense	2	OK 07
	3	Экология в космосе Проблема очистки воды.	2	OK 07

	4	Катаклизмы в природе Наводнения и пожары.	2	OK 07
	5	Как сберечь лес Чистота водоемов – залог здоровья	2	OK 07
Тема 23. Физически и природные явления	Содержание учебного материала		10	
	Практическая подготовка.			
	1	Прочтение текстов на английском языке Притяжательный падеж существительных	2	OK 05
	2	The Past Perfect Tense. Физические явления	2	OK 02
	3	Природные явления. Наводнения и борьба с ними	2	OK 07
	4	Бури и ураганы «Природные явления». Практическая подготовка	2	OK 07
	5	Чтение текстов по теме Прошедшее простое время.	2	OK 11
Тема 24. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	Содержание учебного материала		10	
	Практическая подготовка.			
	1	Прочтение текстов. Степени сравнения прилагательных	2	OK 09
	2	Степени сравнения наречий Защита окружающей среды.	2	OK 02
	3	Как защитить лес от пожара Как защитить водоемы и рыбу.	2	OK 07
	4	Животные в Красной книге. Растения в Красной книге	2	OK 07
	5	Презентация о защите окружающей среды. Практическая подготовка Прошедшее простое время	2	OK 07
Тема 25. Достижения и инновации в области естественных наук	Содержание учебного материала		10	
	Практическая подготовка.			
	1	Циферблат. Обозначение времени.	2	OK 01

	2	Достижения в биологии Достижения в медицине	2	OK 02
	3	Достижения в области химии Нобелевские лауреаты	2	OK 02
	4	Контрольная работа	2	
	5	Повторение настоящего времени Презентация о достижениях в области естественных наук	2	OK 06
Тема 26. Участие в отраслевых выставках	Содержание учебного материала		10	
	Практическая подготовка.			
	1	Значение выставок в научно-техническом прогрессе.	2	OK 05
	2	Презентация «Настоящий профессионал».	2	OK 05
	3	Участие в городских и областных выставках студентов Участие в международных выставках. Практическая подготовка.	2	OK 05
	4	Чтение текстов Презентация «Отраслевые выставки»	2	OK 05
Дифференцированный зачет			2	
Самостоятельная работа	Содержание учебного материала		8	
	1	Прочтение текстов на английском языке	2	
	2	Англо-русский перевод	2	
	3	Просмотр фильмов	2	
	4	Закрепление пройденного материала на уроках	2	
ИТОГО			198	

3.2 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены учебный кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по английскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы учебной дисциплины «Английский язык» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов;
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации,;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Афанасьева О.В., Дули Д., Михеева И.В. и др. Английский язык. 10 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023

Вербицкая М.В. и др.; под ред. Вербицкой М.В. Английский язык. 11 класс (базовый уровень). Электронная форма учебника Учебник АО "Издательство "Просвещение" 2022

Для преподавателей

Излагается в следующей редакции:

Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578
"О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Ларина Т. В. Основы межкультурной коммуникации. - М., 2017

Интернет-ресурсы

www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»). www.ldoceonline.com (LongmanDictionaryofContemporaryEnglish).

Электронная библиотека РГБ <http://elibrary.rsl.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
<http://fcior.edu.ru>

Онлайн-переводчики «ПРОМТ» <http://www.translate.ru/>

Онлайн-словари «Мультитрант» <http://www.multitran.ru>

Онлайн-словари ABBYY Lingvo <http://www.abbyyonline.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема: 4;14;15;25	Разговорная речь
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение; Тема: 5;7;8;10;11;15;16;18;19;20;23;24;25	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку Выполнение упражнений
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема: 1;2	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку Выполнение упражнений
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема: 6;15;17;18;21	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку Выполнение упражнений
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Тема: 1;2;4;5;7;21;23;26	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку Выполнение упражнений
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	Тема: 3;6;7;16;17;18;9;25	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку Выполнение упражнений

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК.08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Тема: 6;9	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Тема: 3;4;5;8;9;10;11;12;13;21;24	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку Словарный диктант Выполнение упражнений
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление различных блюд.	Тема: 16	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку Словарный диктант Выполнение упражнений
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема :16	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку Словарный диктант Выполнение упражнений
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.	Тема: 17	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку Словарный диктант Выполнение упражнений
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Тема :17	Чтение текстов Перевод Знание слов по английскому языку Словарный диктант Выполнение упражнений

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательного цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины

ОУД.04 Немецкий язык

(углубленный уровень)

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Немецкий язык» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Кудряшова Елена Сергеевна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Немецкий язык

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «немецкий язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Немецкий язык» направлено на достижение следующих целей:

- развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких её составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции;
- речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырёх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);
- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения; освоение знаний о языковых явлениях немецкого языка, разных способах выражения мысли на родном и немецком языках;
- социокультурная/межкультурная компетенция – приобщение к культуре, традициям немецкоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям обучающихся на уровне среднего общего образования; формирование умения представлять свою страну, её культуру в условиях межкультурного общения;
- компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств немецкого языка при получении и передаче информации;
- метапредметная/учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате изучения немецкого языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

В результате изучения немецкого языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие *личностные результаты*:

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и

правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка; достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей русского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе

осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

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

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, приобщаться к ценностям мировой культуры через источники информации на иностранном (немецком) языке, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

стремление к лучшему осознанию культуры своего народа и готовность содействовать ознакомлению с ней представителей других стран;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

5) физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, осознание возможностей самореализации средствами иностранного (немецкого) языка;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, в том числе с использованием изучаемого иностранного языка;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе,

в том числе с использованием изучаемого иностранного (немецкого) языка.

Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других,

учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, в том числе с представителями страны/стран изучаемого языка, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

метапредметные результаты:

В результате изучения немецкого языка на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности в языковых явлениях изучаемого иностранного (немецкого) языка;

разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

Базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием иностранного (немецкого) языка, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

владеть научной лингвистической терминологией и ключевыми понятиями;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативных решений.

Работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, в том числе на иностранном (немецком) языке, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты на иностранном (немецком) языке в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (текст, таблица, схема, диаграмма и так далее);

оценивать достоверность информации, её соответствие морально-этическим нормам;

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

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия, в том числе на иностранном (немецком) языке; аргументированно вести диалог и полилог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
давать оценку новым ситуациям;
делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
оценивать приобретённый опыт;
способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

Самоконтроль, принятие себя и других:

давать оценку новым ситуациям;
владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
оценивать соответствие создаваемого устного/письменного текста на иностранном (немецком) языке выполняемой коммуникативной задаче; вносить коррективы в созданный речевой продукт в случае необходимости;
оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
признавать своё право и право других на ошибку;
развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

предметные результаты:

Предметные результаты по дисциплине «Иностранный (немецкий) язык (базовый уровень)» ориентированы на применение знаний, умений и навыков в учебных ситуациях и реальных жизненных условиях, должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на уровне, приближающемся к пороговому, в совокупности её составляющих – речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, метапредметной.

К концу освоения программы обучающийся получит следующие ***предметные результаты*** по отдельным темам программы по немецкому языку:

Владеть основными видами *речевой деятельности*:

говорение: вести разные виды диалога (диалог этикетного характера, диалог – побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог – обмен мнениями; комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (8 реплик со стороны каждого собеседника);

создавать устные связные монологические высказывания (описание/ характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи;

излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения (объём монологического высказывания – до 14 фраз);

устно излагать результаты выполненной проектной работы (объём – до 14 фраз);

аудирование: воспринимать на слух и понимать аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации (время звучания текста/текстов для аудирования – до 2,5 минут);

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объём текста/текстов для чтения – 500–700 слов); читать про себя и устанавливать причинно- следственную взаимосвязь изложенных в тексте фактов и событий;

читать про себя несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики и т.д.) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать резюме с сообщением основных сведений о себе в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать электронное сообщение личного характера, соблюдая речевой этикет, принятый в стране/странах изучаемого языка (объём сообщения – до 130 слов);

создавать письменные высказывания на основе плана, иллюстрации, таблицы, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с использованием образца (объём высказывания – до 150 слов);

заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/ прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;

письменно представлять результаты выполненной проектной работы (объём – до 150 слов).

Владеть фонетическими навыками:

различать на слух, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико- интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; выразительно читать вслух небольшие тексты объёмом до 140 слов, построенные на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и соответствующей интонацией, демонстрируя понимание содержания текста;

владеть орфографическими навыками: правильно писать изученные слова; владеть

пунктуационными навыками: использовать запятую

при перечислении и обращении; точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; пунктуационно правильно оформлять прямую речь; пунктуационно правильно оформлять электронное сообщение личного характера.

Распознавать в устной речи и письменном тексте 1400 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише, средств логической связи) и правильно употреблять в устной и письменной речи 1300 лексических единиц, обслуживающих ситуации общения в рамках тематического содержания речи, с соблюдением существующей в немецком языке нормы лексической сочетаемости;

распознавать и употреблять в устной и письменной речи родственные слова,

образованные с использованием аффиксации (имена существительные при помощи суффиксов -er, -ler, -in, -chen, -keit, -heit, -ung, -schaft, -ion, -e, -ität;

имена прилагательные при помощи суффиксов -ig, -lich, -isch, -los;

имена существительные, имена прилагательные и наречия при помощи префикса un-;

числительные при помощи суффиксов -zehn, -zig, -ßig, -te, -ste);

с использованием словосложения (сложные существительные путём соединения основ существительных (der Wintersport, das Klassenzimmer);

сложные существительные путём соединения основы глагола с основой существительного (der Schreibtisch);

сложные существительные путём соединения основы прилагательного и основы существительного (die Kleinstadt);

сложные прилагательные путём соединения основ прилагательных (dunkelblau);

с использованием конверсии (образование имён существительных от неопределённых форм глаголов (lesen – das Lesen);

имён существительных от прилагательных (das Beste, der Deutsche, die Bekannte);

имён существительных от основы глагола без изменения корневой гласной (der Anfang);

имён существительных от основы глагола с изменением корневой гласной (der Sprung);

распознавать и употреблять в устной и письменной речи, изученные многозначные лексические единицы, синонимы, антонимы, интернациональные слова; сокращения и аббревиатуры;

распознавать и употреблять в устной и письменной речи различные средства связи для обеспечения целостности и логичности устного/письменного высказывания.

Знать и понимать особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений немецкого языка;

распознавать и употреблять в устной и письменной речи:

предложения с безличным местоимением es;

предложения с конструкцией es gibt;

предложения с неопределённо-личным местоимением man, в том числе модальными глаголами;

предложения с инфинитивным оборотом um ... zu;

предложения с глаголами, требующие употребления после них частицы zu и инфинитива;

сложносочинённые предложения с сочинительными союзами und, aber, oder, sondern, denn, nicht nur ... sondern auch, наречиями deshalb, darum, trotzdem;

сложноподчинённые предложения: дополнительные – с союзами dass, ob и других; причины – с союзами weil, da; условия – с союзом wenn; времени – с союзами wenn, als, nachdem; цели – с союзом damit; определительные с относительными местоимениями die, der, das;

способы выражения косвенной речи, в том числе косвенный вопрос с союзом ob без использования сослагательного наклонения;

средства связи в тексте для обеспечения его целостности, в том числе с помощью наречий zuerst, dann, danach, später и другие;

все типы вопросительных предложений (общий, специальный, альтернативный вопросы в Präsens, Perfekt, Präteritum, Futur I);

побудительные предложения в утвердительной и отрицательной форме во 2-м лице единственного числа и множественного числа и в вежливой форме;

глаголы (слабые и сильные, с отделяемыми и неотделяемыми приставками) в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Präsens, Perfekt, Präteritum, Futur I);

возвратные глаголы в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Präsens, Perfekt, Präteritum, Futur I);

глаголы (слабые и сильные, с отделяемыми и неотделяемыми приставками) в видовременных формах страдательного залога (Präsens, Präteritum);

видовременная глагольная форма действительного залога Plusquamperfekt (при согласовании времён);

формы сослагательного наклонения от глаголов haben, sein, werden, können, mögen; сочетания würde + Infinitiv для выражения вежливой просьбы, желания в придаточных предложениях условия с wenn (Konjunktiv Präteritum);

модальные глаголы (mögen, wollen, können, müssen, dürfen, sollen) в Präsens, Präteritum;

наиболее распространённые глаголы с управлением и местоименные наречия (worauf, wozu и тому подобных, darauf, dazu и тому подобных);

определённый, неопределённый и нулевой артикли;

имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, и исключения;

склонение имен существительных в единственном и множественном числе; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях сравнения, образованные по правилу, и исключения;

склонение имён прилагательных;

наречия в сравнительной и превосходной степенях сравнения, образованные по правилу, и исключения;

личные местоимения (в именительном, дательном и винительном падежах), указательные местоимения (dieser, jener); притяжательные местоимения; вопросительные местоимения, неопределённые местоимения (jemand, niemand, alle, viel, etwas и других);

способы выражения отрицания: kein, nicht, nichts, doch;

количественные и порядковые числительные, числительные для обозначения дат и больших чисел;

предлоги места, направления, времени; предлоги, управляющие дательным падежом;

предлоги, управляющие винительным падежом;

предлоги, управляющие и дательным (место), и винительным (направление) падежом.

Владеть социокультурными знаниями и умениями:

знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учётом этих различий;

знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и так далее);

иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка;

представлять родную страну и её культуру на иностранном языке;

проявлять уважение к иной культуре;

соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении.

Владеть *компенсаторными умениями*, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств: использовать различные приёмы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку.

Владеть *метапредметными умениями*, позволяющими совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком; сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на немецком языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в Интернете.

Владеть основными видами *речевой деятельности*:

говорение: вести разные виды диалога (диалог-этикетного характера, диалог – побуждение к действию, диалог-расспрос, диалог – обмен мнениями; комбинированный диалог) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения в рамках отобранного тематического содержания речи с вербальными и/или зрительными опорами с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка (до 9 реплик со стороны каждого собеседника);

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение, рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией с вербальными и/или зрительными опорами или без опор в рамках отобранного тематического содержания речи;

излагать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения без вербальных опор (объём монологического высказывания – 14–15 фраз);

устно излагать результаты выполненной проектной работы (объём – 14–15 фраз);

аудирование: воспринимать на слух и понимать аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации (время звучания текста/текстов для аудирования – до 2,5 минут);

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного (объём текста/текстов для чтения – 600–800 слов);

читать про себя несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать резюме (CV) с сообщением основных сведений о себе в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера, соблюдая речевой этикет, принятый в стране/странах изучаемого языка (объём сообщения – до 140 слов); создавать письменные высказывания на основе плана, иллюстрации, таблицы, графика, диаграммы и/или прочитанного/прослушанного текста с использованием образца (объём высказывания – до 180 слов); заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; письменно представлять результаты выполненной проектной работы (объём – до 180 слов).

Владеть фонетическими навыками:

различать на слух, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико- интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; выразительно читать вслух небольшие тексты объёмом до 150 слов, построенные на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и соответствующей интонацией, демонстрируя понимание содержания текста;

владеть орфографическими навыками: правильно писать изученные слова;

владеть пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении и обращении; точку, вопросительный и восклицательный знаки;

не ставить точку после заголовка;

пунктуационно правильно оформлять прямую речь;

пунктуационно правильно оформлять электронное сообщение личного характера.

Распознавать в устной речи и письменном тексте 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише, средств логической связи) и правильно употреблять в устной и письменной речи 1400 лексических единиц, обслуживающих ситуации общения в рамках тематического содержания речи, с соблюдением существующей в немецком языке нормы лексической сочетаемости;

распознавать и употреблять в устной и письменной речи родственные слова, образованные с использованием аффиксации (имена существительные при помощи суффиксов -er, -ler, -in, -chen, -keit, -heit, -ung, -schaft, -ion, -e, -ität;

имена прилагательные при помощи суффиксов -ig, -lich, -isch, -los;

имена существительные, имена прилагательные и наречия при помощи префикса un-;

числительные при помощи суффиксов -zehn, -zig, -ßig, -te, -ste);

с использованием словосложения (сложные существительные путём соединения основы существительного с основой существительного (der Schreibtisch);

сложные существительные путём соединения основы прилагательного и основы существительного (die Kleinstadt);

сложные прилагательные путём соединения основ прилагательных (dunkelblau);

с использованием конверсии (образование имён

существительныхот неопределённых форм глаголов (lesen – das Lesen);
имён существительных от прилагательных (das Beste, der Deutsche, die Bekannte);

имён существительных от основы глагола без изменения корневой гласной (der Anfang);

имён существительных от основы глагола с изменением корневой гласной (der Sprung);

распознавать и употреблять в устной и письменной речи, изученные многозначные лексические единицы, синонимы, антонимы, интернациональные слова; сокращения и аббревиатуры;

распознавать и употреблять в устной и письменной речи различные средства связи для обеспечения целостности и логичности устного/письменного высказывания.

Знать и понимать особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений немецкого языка;

распознавать и употреблять *в устной и письменной речи*: предложения с безличным местоимением es; предложения с конструкцией es gibt;

предложения с неопределённо-личным местоимением man, в том числе с модальными глаголами;

предложения с инфинитивным оборотом um ... zu;

предложения с глаголами, требующие употребления после них частицы zu и инфинитива;

сложносочинённые предложения с сочинительными союзами und, aber, oder, sondern, denn, nicht nur ... sondern auch, наречиями deshalb, darum, trotzdem;

сложноподчинённые предложения: дополнительные – с союзами dass, ob и других; причины – с союзами weil, da; условия – с союзом wenn;

времени – с союзами wenn, als,

nachdem; цели – с союзом damit;

определительные с относительными местоимениями die, der, das; уступки – с союзом obwohl;

способы выражения косвенной речи, в том числе косвенный вопрос с союзом ob без использования сослагательного наклонения;

средства связи в тексте для обеспечения его целостности, в том числе с помощью наречий zuerst, dann, danach, später и других;

все типы вопросительных предложений (общий, специальный, альтернативный вопросы в Präsens, Perfekt, Präteritum; Futur I);

побудительные предложения в утвердительной и отрицательной форме во 2-м лице единственного числа и множественного числа и в вежливой форме;

глаголы (слабые и сильные, с отделяемыми и неотделяемыми приставками) в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Präsens, Perfekt, Präteritum, Futur I);

возвратные глаголы в видовременных формах действительного залога в изъявительном наклонении (Präsens, Perfekt, Präteritum, Futur I);

глаголы (слабые и сильные, с отделяемыми и неотделяемыми приставками) в видовременных формах страдательного залога (Präsens, Präteritum);

видовременная глагольная форма действительного залога Plusquamperfekt (при согласовании времён);

формы сослагательного наклонения от глаголов haben, sein, werden, können,

mögen; сочетания würde + Infinitiv для выражения вежливой просьбы, желания в придаточных предложениях условия с wenn (Konjunktiv Präteritum);

модальные глаголы (mögen, wollen, können, müssen, dürfen, sollen) в Präsens, Präteritum;

наиболее распространённые глаголы с управлением и местоименные наречия (worauf, wozu и тому подобные, darauf, dazu и тому подобные);

определённый, неопределённый и нулевой артикли;

имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, и исключения;

склонение имён существительных в единственном и множественном числе; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной

степенях сравнения, образованные по правилу, и исключения;

склонение имён прилагательных;

наречия в сравнительной и превосходной степенях сравнения, образованные по правилу, и исключения;

личные местоимения (в именительном, дательном и винительном падежах), указательные местоимения (dieser, jener); притяжательные местоимения; вопросительные местоимения, неопределённые местоимения (jemand, niemand, alle, viel, etwas и другие);

способы выражения отрицания: kein, nicht, nichts, doch;

количественные и порядковые числительные, числительные для обозначения дат и больших чисел;

предлоги места, направления, времени; предлоги, управляющие дательным падежом; предлоги, управляющие винительным падежом; предлоги, управляющие и дательным (место), и винительным (направление) падежом.

Владеть *социокультурными знаниями и умениями*:

знать/понимать речевые различия в ситуациях официального неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учётом этих различий;

знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (государственное устройство, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения и так далее);

иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну её культуру на иностранном языке;

проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении.

Владеть *компенсаторными умениями*, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств: использовать различные приёмы переработки информации: при говорении – переспрос;

при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку.

Владеть *метапредметными умениями*, позволяющими совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком; сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); использовать иноязычные словари и

справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на немецком языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в Интернете.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы дисциплины	198
в т. ч.	
Основное содержание	156
в т.ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	158
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	32
Индивидуальный проект	<i>да</i>
Самостоятельная работа:	8
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Иностранный язык (немецкий)»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия: Входной контроль: - лексико-грамматический тест; - устное собеседование	2	OK.01 OK.05
Тема 1. Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.	Содержание учебного материала	8	
	<i>Лексика: члены семьи, национальность, профессии</i>		OK.02 OK.03 OK.05
	Практические занятия: 1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2. Я и моя семья. 3. Мои друзья, занятия. Контрольная работа	8	
Тема 2. Внешность. и характеристика человека, литературного персонажа	Содержание учебного материала	6	
	<i>Лексика: внешность человека, личные качества</i> <i>Грамматика: глаголы: простое и настоящее время, правописание окончаний;</i> <i>Степени сравнения прилагательных и их правописание;</i> <i>Местоимения: личные притяжательные, указательные, возвратные.</i> <i>Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция.</i>		OK.01 OK.02 OK.05

	Практические занятия: 1. Внешность, личные качества. 2. Повседневная жизнь. 3. Характеристика литературного героя.	6	
Тема 3. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек.	Содержание учебного материала	12	
	<i>Лексика:</i> - части тела, - правильное питание, - названия видов спорта, - симптомы и болезни, - еда, - способы приготовления пищи, - меры весов. <i>Грамматика:</i> - образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; - множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; - существительные, имеющие одну форму для ед. и мн. числа; - чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени.		OK.01 OK.02 OK.03 OK.05 OK.08
	Практические занятия: 1. Физическая культура и спорт. 2. Профессионально-ориентированное содержание: Еда, полезная и вредная. 3. Заболевания и их лечение. 4. Здоровый образ жизни 5. Вредные привычки, борьба с ними. Контрольная работа	12	
Тема 4. Школьное образование, школьная жизнь,	Содержание учебного материала	12	
	<i>Лексика:</i> - школьные принадлежности,		OK.01 OK.02

школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы решения. Права и обязанности обучающегося. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования	- <i>школьные праздники,</i> - <i>образование,</i> - <i>профессии.</i>		OK.03 OK.05 OK.09
	Практические занятия: 1. Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. 2. Переписка с зарубежными сверстниками. 3. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности. 4. Профессионально-ориентированное содержание: Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. 5. Профессионально-ориентированное содержание: Почему я выбрал эту профессию? Контрольная работа	12	
Прикладной модуль. Профессионально-ориентированное содержание.		12	
Тема 5. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии (возможности продолжения образования в вузе, в профессиональном колледже, выбор рабочей специальности, подработка для обучающегося). Роль иностранного языка в вашей профессии, в планах на будущее.	Содержание учебного материала	12	
	<i>Лексика:</i> - <i>профессионально-ориентированная лексика,</i> - <i>лексика делового общения.</i> <i>Грамматика:</i> - <i>грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.</i>		OK.01 OK.02 OK.03 OK.05 OK.09 OK.10
	Практические занятия: 1. Особенности подготовки по профессии/специальности. 2. Специфика работы по профессии/специальности. 3. Основные принципы деятельности по профессии/специальности. 4. Основные понятия вашей профессии/специальности. 5. Чемпионы WorldSkills. Контрольная работа	12	
Тема 6.	Содержание учебного материала	12	
	<i>Лексика: рутина</i>		OK.01

Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба	<i>Грамматика:</i> - <i>предлоги времени;</i> - <i>глагол с инфинитивом</i> - <i>сослагательное наклонение</i>		OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.06
	Практические занятия: 1. Хобби, свободное время. 2. Организация досуга. 3. Посещение театра, музея. 4. Интернет, компьютерные игры. 5. Любовь и дружба. Контрольная работа	12	
Тема 7. Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода	Содержание учебного материала	8	
	<i>Лексика:</i> - <i>виды магазинов и отделы в магазине,</i> - <i>товары,</i> - <i>одежда.</i> <i>Грамматика:</i> - <i>существительные исчисляемые и неисчисляемые,</i> - <i>артикли, чтение артиклей,</i> - <i>арифметические действия и вычисления.</i>		OK.01 OK.02 OK.05
	Практические занятия: 1. Виды магазинов. Ассортимент товаров. 2. Совершение продуктов в продуктовом магазине. 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви. Контрольная работа.	8	
Тема 8. Роль спорта в современной жизни: виды спорта, экстремальный спорт,	Содержание учебного материала	10	
	<i>Лексика:</i> - <i>виды спорта,</i> - <i>олимпийские игры.</i> <i>Грамматика:</i> - <i>грамматические структуры, типичные для научно-популярных</i>		OK.03 OK.05 OK.08

спортивные соревнования, Олимпийские игры	<i>текстов.</i>		
	Практические занятия: 1. Роль спорта в современной жизни: виды спорта. 2. Экстремальный спорт. 3. Спортивные соревнования. 4. Олимпийские игры. Контрольная работа	10	
Тема 9. Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным Странам. Экотуризм.	Содержание учебного материала	14	
	<i>Лексика:</i> - виды путешествий; - виды транспорта, <i>Грамматика:</i> - инфинитив, его формы, - неопределенные местоимения, - образование степеней сравнения наречий, - наречия места.		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05 ОК.06
	Практические занятия: 1. Почему и как люди путешествуют. Виды отдыха. 2. Путешествие на машине. 3. Путешествие на поезде 4. Путешествие на самолете.. 5. Путешествия по зарубежным странам 6. Экотуризм. Контрольная работа	14	
Тема 10. Вселенная и человек. Природа. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия.	Содержание учебного материала	10	
	<i>Лексика:</i> - природные явления, - экология, - стихийные бедствия. <i>Грамматика:</i>		ОК.02 ОК.05 ОК.07

	- образование степеней сравнения наречий, - наречия места.		
	Практические занятия: 1. Вселенная и человек. 2. Природа. Проблемы экологии. 3. Защита окружающей среды. 4. Стихийные бедствия. Контрольная работа	10	
Тема 11. Условия проживания в городской/ сельской местности	Содержание учебного материала	12	
	<i>Лексика:</i> - здания, - комнаты, - обстановка, - техника и оборудование, - условия жизни, - места в городе. <i>Грамматика:</i> - неопределенные местоимения, - предлоги, - модальные глаголы в этикетных формулах, - вопросительные предложения, - наречия, обозначающие направление. Практические занятия: 1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. 2. Как спросить и указать дорогу. 3. Описание здания. Интерьер. 4. Описание колледжа: здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. 5. Описание кабинета иностранного языка. Контрольная работа		OK.01 OK.02 OK.05

Тема 12. Технический прогресс: перспективы и последствия.Современные средства связи(мобильные телефоны, смартфоны, планшеты, компьютеры) Современные средства информации и коммуникации(пресса, телевидение, Интернет, социальные сети и так далее). Интернет- безопасность	Содержание учебного материала <i>Лексика:</i> - виды наук, - названия технических и компьютерных средств <i>Грамматика:</i> - Грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного вида.	14	OK.02 OK.03 OK.05 OK.06 OK.09 OK.10
	Практические занятия: 1. Достижения науки и техники. 2. Современные средства связи. 3. Современные информационные технологии. 4. Интернет, социальные сети. 5. Интернет-безопасность. 6. Профессионально-ориентированное содержание: ИКТ в профессиональной деятельности. Контрольная работа	14	
Тема 13. Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столицы и крупные города, регионы. Система образования; достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории	Содержание учебного материала <i>Лексика:</i> - государственное устройство, - погода и климат, - экономика, - достопримечательности, - количественные и порядковые числительные, - обозначение годов, дат, времени, периодов. <i>Грамматика:</i> - артикли с географическими названиями, - прошедшее время, - сравнительные обороты	20	OK.01 OK.02 OK.03 OK.05 OK.06
	Практические занятия: 1. Россия (географическое положение, климат, население). 2. Россия (национальные символы, политическое и экономическое	20	

	устройство). 3. Москва – столица России. 4. Достопримечательности России. 5. Традиции народов России. 6. Германия (географическое положение, столица, климат, население, национальные символы, политическое и экономическое устройство) 7. Германия (крупные города, достопримечательности). 8. Австрия (географическое положение, столица, климат, население, национальные символы, политическое и экономическое устройство) 9. Лихтенштейн, Люксембург (крупные города, достопримечательности). Контрольная работа		
Тема 14. Искусство и культура	Содержание учебного материала	14	
	<i>Лексика:</i> - искусство, театр, архитектура, музыка, живопись. <i>Грамматика:</i> - причастия, - обороты в прошедшем времени, - вопросительные местоимения.		OK.02 OK.05 OK.06
	Практические занятия: 1. Культура. Искусство. 2. Живопись 3. Архитектура. 4. Музыка. 5. Театр. 6. Музеи Контрольная работа	14	
Тема 15.	Содержание учебного материала	10	

Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры и так далее	<i>Лексика:</i> - профессионально-ориентированная лексика, <i>Лексика делового общения.</i> <i>Грамматика:</i> - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		OK.02 OK.05 OK.06
	Практические занятия: 1. Известные ученые и их открытия в России. 2. Известные ученые и их открытия за рубежом. 3. Известные писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры в России 4. Известные писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры за рубежом. Контрольная работа		
Прикладной модуль. Профессионально-ориентированное содержание		12	
Тема 16. Деловое общение в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	12	
	<i>Лексика:</i> - профессионально-ориентированная лексика, - лексика делового общения. <i>Грамматика:</i> - грамматические конструкции типичные для делового стиля.		OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.10
	Практические занятия: 1. Публичные выступления. 2. Искусство эффективных презентаций. 3. Продвижение в СМИ. 4. Работа в команде. 5. Деловое общение в профессиональной деятельности. Контрольная работа.	12	
	Дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для освоения рабочей программы учебного предмета «Иностранный язык (немецкий)» в колледже, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования, имеется учебный кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы учебной дисциплины «Иностранный язык (немецкий)» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Бим И.Л., Лытаева М.А. Немецкий язык. 10 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023

Бим И.Л., Лытаева М.А. Немецкий язык. 11 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Т.1, Т.2, Т.3, Т.4, Т.5, Т.6,	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	T.7, T.9, T.11, T.13, T.16	практической работы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	T.1, T.2, T.3, T.4, T.5, T.6, T.7, T.9, T.10, T.11, T.12, T.13, T.14, T.15, T.16	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	T.1, T.3, T.4, T.5, T.6, T.8, T.9, T.12, T.13, T.16	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	T.6, T.16	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	T.1, T.2, T.3, T.4, T.5, T.6, T.7, T.8, T.9, T.10, T.11, T.12, T.13, T.14, T.15, T.16	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	T.6, T.9, T.12, T.13, T.14, T.15	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	T.10	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	T.3, T.8	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы

ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности. в	T.4, T.5, T.12	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	T.5, T.12, T.16	наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой
комиссии общеобразовательного
цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023
года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ОУД. 05 Информатика
(углубленный уровень)
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Информатика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Мемец Анна Александровна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информатика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.01.09 «Повар, кондитер»**.

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Основная цель изучения учебного предмета "Информатика" на углубленном уровне среднего общего образования - обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций обучающегося, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда. В связи с этим изучение информатики должно обеспечить:

сформированность мировоззрения, основанного на понимании роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;

сформированность основ логического и алгоритмического мышления; сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определенной системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;

сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации;

создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<i>Личностные результаты:</i> 1) гражданского воспитания: осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, соблюдение основополагающих норм информационного права и информационной безопасности; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам в виртуальном пространстве;	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе, понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет, умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет;
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	2) патриотического воспитания: ценностное отношение к историческому наследию, достижениям России в науке, искусстве, технологиях, понимание значения информатики как науки в жизни современного общества;	умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования, умение классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений), понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	3) духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения;	понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров, тенденций развития компьютерных технологий;
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в сети Интернет;	владение навыками работы с операционными системами, основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного и технического творчества; способность воспринимать различные виды искусства, в том числе основанного на использовании информационных технологий;	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире, о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей, об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;
	5) физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, в том числе за счет соблюдения требований безопасной эксплуатации средств информационных и	понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных, соблюдение требований техники

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	коммуникационных технологий;	безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения, понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	б) трудового воспитания: готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации, умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации, умение определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	интерес к сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными на достижениях науки информатики и научно-технического прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	умение использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритма построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием, умение выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления;
	7) экологического воспитания: осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, в том числе с учетом возможностей информационно-коммуникационных технологий; 8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, достижениям научно-технического прогресса и общественной практики, за счет понимания роли информационных ресурсов, информационных процессов и информационных технологий в условиях цифровой трансформации многих сфер жизни современного общества; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	умение выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики, умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности, исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные, решать несложные логические уравнения и системы уравнений;
	<i>Метапредметные результаты:</i> Овладение универсальными познавательными действиями: 1) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения,	понимание базовых алгоритмов обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне, обработка многозначных целых чисел, анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки, умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; владение универсальным языком программирования высокого уровня (Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных, умение использовать основные

	классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. 2) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; осуществлять	управляющие конструкции, умение осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных, определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов, выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы, формулировать предложения по улучшению программного кода; умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление сумм, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений, выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования). умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды), использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных, строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов, пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; умение решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа), умение использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки, умение строить дерево игры по заданному алгоритму, разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; умение разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы, умение использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при

	целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 3) работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. Овладение универсальными коммуникативными действиями: 1) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь	решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья), использовать базовые операции со структурами данных, применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк, использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм, знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки, умение использовать средства отладки программ в среде программирования, умение документировать программы; умение создавать веб-страницы; владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними, умение использовать табличные (реляционные) базы данных (составлять запросы в базах данных, выполнять сортировку и поиск записей в базе данных, наполнять разработанную базу данных) и справочные системы; умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования, оценивать соответствие модели моделируемому объекту или процессу, представлять результаты моделирования в наглядном виде; умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий, понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание основных принципов работы, возможностей и ограничения применения технологий искусственного интеллекта в различных областях, наличие представлений о круге решаемых задач машинного обучения (распознавания, классификации и прогнозирования) наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

	смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. 2) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: 1) самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. 2) самоконтроль:	

	давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности. 3) принятия себя и других: принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	116
в т. ч.:	
Основное содержание	82
в т. ч.:	
теоретическое обучение	51
практические занятия	31
Профессионально-ориентированное содержание	24
в т.ч.	
теоретическое обучение	2
практические занятия	22
Самостоятельная работа Работа с информационными источниками. Проработка конспектов лекций. Подготовка отчетов по практическим работам. Подготовка сообщений и докладов.	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
1 курс			44+4 (СР)	
Раздел 1: Цифровая грамотность			16	
Тема 1.1. Введение. Принципы работы компьютера. Тенденции развития.	Содержание учебного материала		4	
	1	Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения. Принципы работы компьютеров и компьютерных систем. Архитектура фон Неймана. Автоматическое выполнение программы процессором. Оперативная, постоянная и долговременная память. Обмен данными с помощью шин. Контроллеры внешних устройств. Прямой доступ к памяти. Профессионально-ориентированное содержание: Особенности компьютерных систем, применяемых в кондитерском производстве.	1	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.09, ОК.10, ОК.11
			1	
	2	Основные тенденции развития компьютерных технологий. Параллельные вычисления. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Распределенные вычислительные системы и обработка больших данных. Мобильные цифровые устройства и их роль в коммуникациях. Встроенные компьютеры. Микроконтроллеры. Роботизированные производства. Профессионально-ориентированное содержание: Автоматизация рабочего процесса в работе повара, кондитера.	1	ОК.01, ОК.02, ОК.05, ОК.09, ОК.10, ОК.11
		1		
Тема 1.2. Программное обеспечение и законодательство. Файловая система. Прикладные программы.	Содержание учебного материала		6	
	1	Программное обеспечение компьютеров. Виды программного обеспечения и их назначение. Особенности программного обеспечения мобильных устройств. Операционные системы. Утилиты. Драйвера устройств. Установка и деинсталляция программного обеспечения.	2	ОК.02, ОК.05, ОК.09,
	2	Файловые системы. Принципы размещения и именования файлов в долговременной памяти. Шаблоны для описания групп файлов.	1	
				ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.09, ОК.10,

		ПЗ № 1. Профессионально-ориентированное содержание: Организация хранения и обработки данных с использованием интернет-сервисов, облачных технологий и мобильных устройств в работе повара.	1	OK.11
	3	Программное обеспечение. Лицензирование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Проприетарное и свободное программное обеспечение. Коммерческое и некоммерческое использование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Ответственность, устанавливаемая законодательством Российской Федерации за неправомерное использование программного обеспечения и цифровых ресурсов. ПЗ № 2. Профессионально-ориентированное содержание: Прикладные компьютерные программы для решения типовых задач по выбранной специальности «Повар, кондитер».	1 1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11
	Содержание учебного материала		6	
Тема 1.3. Компьютерные сети. Информационная безопасность и информационные технологии.	1	Принципы построения и аппаратные компоненты компьютерных сетей. Сетевые протоколы. Сеть Интернет. Адресация в сети Интернет. Протоколы стека TCP/IP. Система доменных имен. Разделение IP-сети на подсети с помощью масок подсетей. Сетевое администрирование. Проверка наличия связи с узлом сети. Определение маршрута движения пакетов. ПЗ № 3. Профессионально-ориентированное содержание: Использование компьютерных сетей в профессиональной деятельности. Разработка персонального сайта кондитерской.	1 1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.04, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11
	2	Виды деятельности в сети Интернет. Сервисы Интернета. Геоинформационные системы. Геолокационные сервисы реального времени (например, локация мобильных телефонов, определение загруженности автомагистралей), интернет-торговля, бронирование билетов и гостиниц. Государственные электронные сервисы и услуги. Социальные сети – организация коллективного взаимодействия и обмена данными. Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве. Проблема подлинности полученной информации. Открытые образовательные ресурсы.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10

	3	Техногенные и экономические угрозы, связанные с использованием информационно-коммуникационных технологий. Общие проблемы защиты информации и информационной безопасности. Средства защиты информации в компьютерах, компьютерных сетях и автоматизированных информационных системах. Правовое обеспечение информационной безопасности. Предотвращение несанкционированного доступа к личной конфиденциальной информации, хранящейся на персональном компьютере, мобильных устройствах. Вредоносное программное обеспечение и способы борьбы с ним. Антивирусные программы.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
		ПЗ № 4: Организация личного архива информации. Резервное копирование. Парольная защита архива Шифрование данных. Симметричные и несимметричные шифры. Шифры простой замены. Шифр Цезаря. Шифр Виженера. Алгоритм шифрования RSA.	2	OK.02, OK.03, OK.04, OK.05, OK.09, OK.10
Раздел 2. Теоретические основы информатики.			28	
Тема 2.1. Дискретизация. Тексты и кодирование. Передача данных. Системы счисления.	Содержание учебного материала		8	
	1	Информация, данные и знания. Информационные процессы в природе, технике и обществе. Непрерывные и дискретные величины и сигналы. Необходимость дискретизации информации, предназначенной для хранения, передачи и обработки в цифровых системах.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	2	Двоичное кодирование. Равномерные и неравномерные коды. Декодирование сообщений, записанных с помощью неравномерных кодов. Условие Фано. ПЗ № 5: Построение однозначно декодируемых кодов с помощью дерева. Единицы измерения количества информации. Алфавитный подход к оценке количества информации.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	3	Системы счисления. Развернутая запись целых и дробных чисел в позиционной системе счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Алгоритм перевода целого числа из Р-ичной системы счисления в десятичную. Алгоритм перевода конечной Р-ичной дроби в десятичную. Алгоритм перевода целого числа из десятичной системы счисления в Р-ичную. Перевод конечной десятичной дроби в Р-ичную. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления, связь между ними.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10

		ПЗ № 6: Арифметические операции в позиционных системах счисления. Троичная уравновешенная система счисления. Двоичнодесятичная система счисления.	1	
	4	Кодирование текстов. Кодировка ASCII. Однобайтные кодировки. Стандарт UNICODE. Кодировка UTF-8. ПЗ № 7: Определение информационного объема текстовых сообщений.	1 1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	5	Кодирование изображений. ПЗ № 8: Оценка информационного объема графических данных при заданных разрешении и глубине кодирования цвета. Цветовые модели. Векторное кодирование. Форматы графических файлов. Трехмерная графика. Фрактальная графика. Кодирование звука. ПЗ № 9: Оценка информационного объема звуковых данных при заданных частоте дискретизации и разрядности кодирования.	1 1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
Тема 2.2. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики.	Содержание учебного материала		10	
	1	Алгебра логики. Понятие высказывания. Высказывательные формы (предикаты). Кванторы существования и всеобщности. Логические операции. Таблицы истинности. Логические выражения. Логические тождества. Доказательство логических тождеств с помощью таблиц истинности. Логические операции и операции над множествами. ПЗ № 10. Профессионально-ориентированное содержание: Логические операции и операции над множествами. Построение логических выражений из области кулинарии.	1 1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11
	2	Законы алгебры логики. Эквивалентные преобразования логических выражений. Логические уравнения и системы уравнений. Логические функции. Зависимость количества возможных логических функций от количества аргументов. Полные системы логических функций. ПЗ № 11. Профессионально-ориентированное содержание: Решение простейших логических уравнений с заданной таблицей истинности в производстве продуктов. Логические функции.	1 1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11
	3	Канонические формы логических выражений. Совершенные дизъюнктивные и конъюнктивные нормальные формы, алгоритмы их	1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10,

		построения по таблице истинности. Логические элементы компьютера. Триггер. Сумматор. Многоразрядный сумматор. ПЗ № 12. Профессионально-ориентированное содержание: Построение схемы на логических элементах по заданному логическому выражению. Запись логического выражения по логической схеме. Построение логических выражений с заданной таблицей в области кулинарии.	1	OK.11
	4	Представление целых чисел в памяти компьютера. Ограниченность диапазона чисел при ограничении количества разрядов. Переполнение разрядной сетки. Беззнаковые и знаковые данные. Знаковый бит. Двоичный дополнительный код отрицательных чисел.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	5	Побитовые логические операции. Логический, арифметический и циклический сдвиги. ПЗ № 13: Шифрование с помощью побитовой операции «исключающее ИЛИ».	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	6	Представление вещественных чисел в памяти компьютера. Значащая часть и порядок числа. Диапазон значений вещественных чисел. Проблемы хранения вещественных чисел, связанные с ограничением количества разрядов. ПЗ № 14: Выполнение операций с вещественными числами, накопление ошибок при вычислениях.	1 1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
Тема 2.3. Моделирование. Дискретные объекты	Содержание учебного материала		10	
	1	Теоретические подходы к оценке количества информации. Закон аддитивности информации. Формула Хартли. Информация и вероятность. Формула Шеннона. Алгоритмы сжатия данных. Алгоритм RLE. Алгоритм Хаффмана. Алгоритм LZW. Алгоритмы сжатия данных с потерями. ПЗ № 15: Уменьшение глубины кодирования цвета. Основные идеи алгоритмов сжатия JPEG, MP3.	1 1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	2	Скорость передачи данных. Зависимость времени передачи от информационного объема данных и характеристик канала связи. Причины возникновения ошибок при передаче данных. Коды, позволяющие обнаруживать и исправлять ошибки, возникающие при передаче данных. Расстояние Хэмминга. Кодирование с повторением битов. Коды Хэмминга.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10

		Системы. Компоненты системы и их взаимодействие. Системный эффект. Управление как информационный процесс. Обратная связь.		
	3	Модели и моделирование. Цель моделирования. Соответствие модели моделируемому объекту или процессу. ПЗ № 16: Формализация прикладных задач. Представление результатов моделирования в виде, удобном для восприятия человеком. Графическое представление данных (схемы, таблицы, графики).	1	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>
	4	Графы. Основные понятия. Виды графов. Описание графов с помощью матриц смежности, весовых матриц, списков смежности. ПЗ № 17. Профессионально-ориентированное содержание: Решение алгоритмических задач, связанных с анализом графов в работе повара.	1 1	<i>OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11</i>
	5	Деревья. Бинарное дерево. Деревья поиска. Способы обхода дерева. Дискретные игры двух игроков с полной информацией. Построение дерева перебора вариантов, описание стратегии игры в табличной форме. Выигрышные и проигрышные стратегии. ПЗ № 18. Профессионально-ориентированное содержание: Применение векторной оптимизации на графах для моделирования процесса приготовления блюда.	1 1	<i>OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11</i>
	6	Средства искусственного интеллекта. Сервисы машинного перевода и распознавания устной речи. Когнитивные сервисы. Идентификация и поиск изображений, распознавание лиц. Самообучающиеся системы. Искусственный интеллект в компьютерных играх. Использование методов искусственного интеллекта в обучающих системах. Использование методов искусственного интеллекта в робототехнике. Интернет вещей. Нейронные сети. ПЗ № 19. Профессионально-ориентированное содержание: Перспективы развития компьютерных интеллектуальных систем в кулинарии.	1 1	<i>OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11</i>
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными источниками. Проработка конспектов лекций. Подготовка отчетов по практическим работам. Подготовка сообщений и докладов.			4	

		Итого за 1 курс:	44+ 4 (СР)	
2 курс			64+4 (СР)	
Раздел 3. Алгоритмы и программирование.			36	
Тема 3.1. Алгоритмы и структура данных.	Содержание учебного материала		14	
	1	Определение возможных результатов работы простейших алгоритмов управления исполнителями и вычислительных алгоритмов. ПЗ № 20: Определение исходных данных, при которых алгоритм может дать требуемый результат. ПЗ № 21: Этапы решения задач на компьютере. Инструментальные средства: транслятор, отладчик, профилировщик. Компиляция и интерпретация программ. Виртуальные машины.	1 1	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>
	2	ПЗ № 22: Интегрированная среда разработки. Методы отладки программ. Использование трассировочных таблиц. Отладочный вывод. Пошаговое выполнение программы. Точки останова. Просмотр значений переменных. Язык программирования (Паскаль, Python, Java, C++, C#). Типы данных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Сложные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Взаимозаменяемость различных видов циклов. Инвариант цикла. ПЗ № 23 Составление цикла с использованием заранее определенного инварианта цикла.	1 1	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>
	3	Документирование программ. Использование комментариев. ПЗ № 24 Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка описания программы для повара и инструкции для пользователя.	1 1	<i>OK.01, OK.02, OK.03, OK.04, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11</i>
	4	ПЗ № 25: Алгоритмы обработки натуральных чисел, записанных в позиционных системах счисления: разбиение записи числа на отдельные цифры, нахождение суммы и произведения цифр, нахождение максимальной (минимальной) цифры. ПЗ № 26: Нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне. Представление числа в виде набора простых сомножителей. Алгоритм быстрого возведения в степень.	1 1	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>
	5	Обработка данных, хранящихся в файлах. Текстовые и двоичные файлы. Файловые переменные (файловые указатели).	1	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>

		ПЗ № 27: Чтение из файла. Запись в файл.	1	
	6	Разбиение задачи на подзадачи. Подпрограммы (процедуры и функции). Рекурсия. Рекурсивные объекты (фракталы). Рекурсивные процедуры и функции. ПЗ № 28: Использование стека для организации рекурсивных вызовов.	1 1	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>
	7	Использование стандартной библиотеки языка программирования. Подключение библиотек подпрограмм сторонних производителей. Модульный принцип построения программ. Численные методы. Точное и приближённое решения задачи. Численные методы решения уравнений: метод перебора, метод половинного деления. Приближённое вычисление длин кривых. ПЗ № 29: Вычисление площадей фигур с помощью численных методов (метод прямоугольников, метод трапеций). Поиск максимума (минимума) функции одной переменной методом половинного деления.	1 1	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>
Тема 3.2. Языки программирования	Содержание учебного материала		8	
	1	Обработка символьных данных. Встроенные функции языка программирования для обработки символьных строк. Алгоритмы обработки символьных строк: подсчет количества появлений символа в строке, разбиение строки на слова по пробельным символам, поиск подстроки внутри данной строки, замена найденной подстроки на другую строку. Генерация всех слов в некотором алфавите, удовлетворяющих заданным ограничениям. Преобразование числа в символьную строку и обратно. ПЗ № 30. Профессионально-ориентированное содержание: Использование элементарных функций для анализа зависимости массы готового блюда от использованных продуктов	1 1	<i>OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11</i>
	2	Массивы и последовательности чисел. Вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию).	2	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>
	3	ПЗ № 31. Профессионально-ориентированное содержание: Линейный поиск заданного значения в массиве в работе повара.	1	<i>OK.01, OK.02, OK.03, OK.04, OK.05, OK.09,</i>

		ПЗ № 32. Профессионально-ориентированное содержание: Использование массивов данных в отделах производственного контроля на хлебокомбинатах.	1	OK.10, OK.11
	4	ПЗ № 33: Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками). Сортировка слиянием. Быстрая сортировка массива (алгоритм Quicksort). Двоичный поиск в отсортированном массиве.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
		Двумерные массивы (матрицы). Алгоритмы обработки двумерных массивов: заполнение двумерного числового массива по заданным правилам, поиск элемента в двумерном массиве, вычисление максимума (минимума) и суммы элементов двумерного массива, перестановка строк и столбцов двумерного массива.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
Тема 3.3. Элементы теории алгоритмов.	Содержание учебного материала		14	
	1	Формализация понятия алгоритма. Машина Тьюринга как универсальная модель вычислений. Тезис Чёрча–Тьюринга.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	2	Оценка сложности вычислений. Время работы и объём используемой памяти, их зависимость от размера исходных данных. Оценка асимптотической сложности алгоритмов. Алгоритмы полиномиальной сложности. Переборные алгоритмы. ПЗ № 34. Профессионально-ориентированное содержание: Примеры различных алгоритмов решения одной задачи, которые имеют различную сложность. Анализ задачи оптимального распределения расходов на продукты питания.	1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11
	3	ПЗ № 35: Поиск простых чисел в заданном диапазоне с помощью алгоритма "решето Эратосфена" Многоразрядные целые числа, задачи длинной арифметики.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	4	Словари (ассоциативные массивы, отображения). Хэш-таблицы. ПЗ № 36. Профессионально-ориентированное содержание: Построение алфавитно-частотного словаря для заданного текста. Создание хеш-секционированной таблицы "Уровень расхода продуктов".	1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11
	5	Стеки. Анализ правильности скобочного выражения. ПЗ № 37: Вычисление арифметического выражения, записанного в постфиксной форме.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10

	6	Очереди. Использование очереди для временного хранения данных.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	7	Алгоритмы на графах. Количество различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа. Алгоритм Дейкстры. ПЗ № 38: Построение минимального остовного дерева взвешенного связного неориентированного графа.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	8	Деревья. Реализация дерева с помощью ссылочных структур. Двоичные (бинарные) деревья. ПЗ № 39: Построение дерева для заданного арифметического выражения. Рекурсивные алгоритмы обхода дерева.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	9	Динамическое программирование как метод решения задач с сохранением промежуточных результатов. ПЗ № 40: Задачи, решаемые с помощью динамического программирования: вычисление рекурсивных функций, подсчет количества вариантов, задачи оптимизации.	1 1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	10	Понятие об объектно-ориентированном программировании. Объекты и классы. Свойства и методы объектов. Объектно-ориентированный анализ. Разработка программ на основе объектно-ориентированного подхода. Инкапсуляция, наследование, полиморфизм. Среды быстрой разработки программ. ПЗ № 41: Проектирование интерфейса пользователя для кондитерских. Использование готовых управляемых элементов для построения интерфейса.	1 1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	11	Обзор языков программирования. Понятие о парадигмах программирования.	2	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
Раздел 4. Информационно-коммуникационные технологии и их использование.			26	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала		8	
Подготовка текстов и демонстрационных материалов. Работа с аудиовизуальными данными.	1	Текстовый процессор. Редактирование и форматирование. Проверка орфографии и грамматики. Средства поиска и автозамены в текстовом процессоре. Использование стилей. Структурированные текстовые документы. Сноски, оглавление. Коллективная работа с документом. Инструменты рецензирования в текстовых процессорах. ПЗ № 42. Профессионально-ориентированное содержание:	1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.04, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11
		Создание резюме повара.	1	

	2	Облачные сервисы. Деловая переписка. Реферат. Правила цитирования источников и оформления библиографических ссылок. Оформление списка литературы. Знакомство с компьютерной версткой текста. Технические средства ввода текста. Специализированные средства редактирования математических текстов.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	3	Ввод изображений с использованием различных цифровых устройств (цифровых фотоаппаратов и микроскопов, видеокамер, сканеров и других устройств). Графический редактор. Разрешение. Кадрирование. Исправление перспективы. Гистограмма. Коррекция уровней, коррекция цвета. Обесцвечивание цветных изображений. Ретушь. Работа с областями. Фильтры.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
		ПЗ № 43: Обработка изображения для его дальнейшего использования на информационном сайте кондитерской.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
	3	Численное решение уравнений с помощью подбора параметра. Оптимизация как поиск наилучшего решения в заданных условиях. Целевая функция, ограничения. Локальные и глобальный минимумы целевой функции. Решение задач оптимизации с помощью электронных таблиц.	1	OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10
		ПЗ № 44. Профессионально-ориентированное содержание: Нахождение оптимального решения для минимизации расходов на закупку продуктов питания.	1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11
	4	Принципы построения и редактирования трёхмерных моделей. Сеточные модели. Материалы. Моделирование источников освещения. Камеры. Аддитивные технологии (3D-принтеры). Понятие о виртуальной реальности и дополненной реальности. ПЗ № 45. Профессионально-ориентированное содержание: Аддитивные технологии в кулинарии.	1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11
Тема 4.2. Электронные (динамические) таблицы. Базы данных.	Содержание учебного материала		18	
	1	Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов. Программные средства и интернет-сервисы для обработки	1	OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11

	и представления данных. Большие данные. Машинное обучение. Интеллектуальный анализ данных. ПЗ № 46. Профессионально-ориентированное содержание: Визуализация расхода продуктов в разных филиалах хлебокомбината.	1	
2	Анализ данных с помощью электронных таблиц. Вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего (наименьшего) значения диапазона. Вычисление коэффициента корреляции двух рядов данных. Построение столбчатых, линейчатых и круговых диаграмм. Построение графиков функций. Подбор линии тренда, решение задач прогнозирования. ПЗ № 47. Профессионально-ориентированное содержание: Анализ производства хлеба и хлебобулочных изделий за различные периоды времени.	1 1	<i>OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11</i>
3	Этапы компьютерно-математического моделирования: постановка задачи, разработка модели, тестирование модели, компьютерный эксперимент, анализ результатов моделирования.	1	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>
4	Дискретизация при математическом моделировании непрерывных процессов. Моделирование движения. Моделирование биологических систем. Математические модели в экономике. ПЗ № 48: Вычислительные эксперименты с моделями.	1	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>
5	Табличные (реляционные) базы данных. Таблица – представление сведений об однотипных объектах. Поле, запись. Ключ таблицы. Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация данных. Запросы на выборку данных. Запросы с параметрами. Вычисляемые поля в запросах. Многотабличные базы данных. Типы связей между таблицами. Внешний ключ. Целостность базы данных. Запросы к многотабличным базам данных. ПЗ № 49. Профессионально-ориентированное содержание: Работа с готовой базой данных. Заполнение базы данных. Поиск, сортировка и фильтрация записей на перерабатывающем предприятии.	1 1	<i>OK.01, OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10, OK.11</i>
6	Обработка результатов эксперимента. Метод наименьших квадратов. Оценка числовых параметров моделируемых объектов и процессов. Восстановление зависимостей по результатам эксперимента.	2	<i>OK.02, OK.03, OK.05, OK.09, OK.10</i>
7	Вероятностные модели. Методы Монте-Карло.	1	<i>OK.02, OK.03, OK.05,</i>

		ПЗ № 50: Имитационное моделирование. Системы массового обслуживания.	1	ОК.09, ОК.10
	8	Интернет-приложения. Понятие о серверной и клиентской частях сайта. Технология «клиент – сервер», её достоинства и недостатки. Основы языка HTML и каскадных таблиц стилей (CSS). ПЗ № 51: Сценарии на языке JavaScript. Формы на веб-странице.	1	ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.09, ОК.10
	9	Размещение веб-сайтов. Услуга хостинга. Загрузка файлов на сайт.	1	ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.09, ОК.10
	10	Многослойные изображения. Текстовые слои. Маска слоя. Каналы. Сохранение выделенной области. ПЗ № 52. Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка иллюстраций для веб-сайтов с дальнейшим использованием на сайте кондитерской. Анимированные изображения.	1 1	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.09, ОК.10, ОК.11
	11	Векторная графика. Примитивы. Изменение порядка элементов. Выравнивание, распределение. Группировка. Кривые. Форматы векторных рисунков. Использование контуров. Векторизация растровых изображений.	2	ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.09, ОК.10
<i>Дифференцированный зачет</i>			2	
Самостоятельная работа обучающихся: Работа с информационными источниками. Проработка конспектов лекций. Подготовка отчетов по практическим работам. Подготовка сообщений и докладов.			4	
<i>Итого за 2 курс:</i>			64+4 (СР)	
ИТОГО:			116	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Для освоения рабочей программы учебного предмета «Информатика» в колледже, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования, имеется учебный кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеются модем и ноутбуки, посредством которых участники образовательного процесса могут отрабатывать практические задания, просматривать информацию по информатике, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы учебной дисциплины «Информатика» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов и т.д.);
- информационно-коммуникативные средства;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники

1. Поляков К.Ю., Еремин Е.А. Информатика. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. Электронная форма учебника. В 2 ч. Часть 1
2. Поляков К.Ю., Еремин Е.А. Информатика. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. Электронная форма учебника. В 2 ч. Часть 2
3. Семакин И.Г., Хеннер Е.К., Шестакова Л.В. Информатика. 11 класс. Углубленный уровень (в 2 частях). Часть 1. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение" 2022
4. Семакин И.Г., Хеннер Е.К., Шестакова Л.В. Информатика. 11 класс. Углубленный уровень (в 2 частях). Часть 2. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение" 2022

Интернет-ресурсы:

www.fcior.edu.ru(Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР). www.school-collection.edu.ru(Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). www.intuit.ru/studies/courses(Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

www.lms.iite.unesco.org(Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

<http://ru.iite.unesco.org/publications>(Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www.megabook.ru(Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

www.ict.edu.ru(портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

[www. digital-edu. ru](http://www.digital-edu.ru)(Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

www.window.edu.ru(Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

www.freeshool.altlinux.ru(портал Свободного программного обеспечения).

www.heap.altlinux.org/issues/textbooks(учебники и пособия по Linux).

www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice(электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р. 1. Т.1.1, Т.1.2, Т.1.3, п-о; Р.2. Т.2.2, Т.2.3, п-о; Р.3. Т.3.1, Т.3.2, Т.3.3, п-о; Р.4. Т.4.1, Т.4.2, п-о.	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Р. 1. Т.1.1, Т.1.2, Т.1.3, п-о; Р.2. Т.2.1, Т.2.2, Т.2.3, п-о; Р.3. Т.3.1, Т.3.2, Т.3.3, п-о; Р.4. Т.4.1, Т.4.2, п-о.	Компьютерное тестирование Работа с документацией Практические работы Дифференцированный зачет.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Р. 1. Т.1.1, Т.1.2, Т.1.3, п-о; Р.2. Т.2.1, Т.2.2, Т.2.3, п-о; Р.3. Т.3.1, Т.3.2, Т.3.3, п-о; Р.4. Т.4.1, Т.4.2, п-о.	Письменное тестирование Устный опрос
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Р. 1. Т.1.3, п-о; Р.3. Т.3.1, Т.3.2, п-о; Р.4. Т.4.1, п-о.	Письменное тестирование Устный опрос Практические работы
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р. 1. Т.1.1, Т.1.2, Т.1.3, п-о; Р.2. Т.2.1, Т.2.2, Т.2.3, п-о; Р.3. Т.3.1, Т.3.2, Т.3.3, п-о; Р.4. Т.4.1, Т.4.2, п-о.	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы Тестирование Устный опрос
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Р. 1. Т.1.1, Т.1.2, Т.1.3, п-о; Р.2. Т.2.1, Т.2.2, Т.2.3, п-о; Р.3. Т.3.1, Т.3.2, Т.3.3, п-о; Р.4. Т.4.1, Т.4.2, п-о.	Компьютерное тестирование Работа с документацией Практические работы Дифференцированный зачет.
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Р. 1. Т.1.1, Т.1.2, Т.1.3, п-о; Р.2. Т.2.2, Т.2.2, Т.2.3, п-о; Р.3. Т.3.1, Т.3.2, Т.3.3, п-о; Р.4. Т.4.1, Т.4.2, п-о.	Письменное тестирование Устный опрос Практические работы Дифференцированный зачет.
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Р. 1. Т.1.1, Т.1.2, Т.1.3, п-о; Р.2. Т.2.2, Т.2.3, п-о; Р.3. Т.3.1, Т.3.2, Т.3.3, п-о; Р.4. Т.4.1, Т.4.2, п-о.	Наблюдение за выполнением мотивационных заданий и практической работы Тестирование Устный опрос

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательного цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ОУД.06
Физика
(базовый уровень)
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

2023 год

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Физика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228)

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Виноградов Михаил Юрьевич, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	45
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Физика»

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Изучение физики направлено на достижение следующих целей:

Формирование интереса и стремления обучающихся к научному изучению природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей;

Развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям;

Формирование научного мировоззрения как результата изучения основ строения материи и фундаментальных законов физики;

Формирование умений объяснять явления с использованием физических знаний и научных доказательств;

Формирование представлений о роли физики для развития других естественных наук, техники и технологий.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Освоение учебного предмета «Физика» на уровне среднего общего образования (базовый уровень) должно обеспечить достижение следующих личностных, метапредметных и предметных образовательных результатов.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ Личностные результаты освоения учебного предмета «Физика» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма; ценностное отношение к государственным символам, достижениям российских учёных в области физики и технике;

3) духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в деятельности учёного; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;

5) трудового воспитания: интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни;

6) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Расширение опыта деятельности экологической направленности на основе имеющихся знаний по физике;

7) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки; осознание ценности научной деятельности, готовность в процессе изучения физики осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. Базовые исследовательские действия: владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки; владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания; владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов в области физики; выявлять причинно-

следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией: владеть навыками получения информации физического содержания из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; оценивать достоверность информации; 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; создавать тексты физического содержания в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.

Коммуникативные универсальные учебные действия: осуществлять общение на уроках физики и во внеурочной деятельности; распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Регулятивные универсальные учебные действия Самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики и астрономии, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи; самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач, план выполнения практической работы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению эрудиции в области физики, постоянно повышать свой образовательный и культурный

уровень. Самоконтроль, эмоциональный интеллект: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибки. В процессе достижения личностных результатов освоения программы по физике для уровня среднего общего образования у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении общения, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

К концу обучения предметные результаты на базовом уровне должны отражать сформированность у обучающихся умений: демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчёта, абсолютно твёрдое тело, идеальный газ, модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел, точечный электрический заряд при решении физических задач; распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов механики, молекулярно-кинетической теории строения вещества и электродинамики: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твёрдых тел, изменение объёма тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах, электризация тел, взаимодействие зарядов; описывать механическое движение, используя физические величины: координата, путь, перемещение, скорость, ускорение, масса тела, сила, импульс тела, кинетическая

энергия, потенциальная энергия, механическая работа, механическая мощность; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; описывать изученные тепловые свойства тел и тепловые явления, используя физические величины: давление газа, температура, средняя кинетическая энергия хаотического движения молекул, среднеквадратичная скорость молекул, количество теплоты, внутренняя энергия, работа газа, коэффициент полезного действия теплового двигателя; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, находить формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; описывать изученные электрические свойства вещества и электрические явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, электрическое поле, напряжённость поля, потенциал, разность потенциалов; при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы; указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправия инерциальных систем отсчёта, молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости; объяснять основные принципы действия машин, приборов и технических устройств; различать условия их безопасного использования в повседневной жизни; выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений, при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы; осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений; исследовать зависимости между физическими величинами с использованием прямых измерений, при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования; решать расчётные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы, на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической

величины; решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию; приводить примеры вклада российских и зарубежных учёных-физиков в развитие науки, объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий; использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы. К концу обучения предметные результаты на базовом уровне должны отражать сформированность у обучающихся умений: демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей, целостность и единство физической картины мира; учитывать границы применения изученных физических моделей: точечный электрический заряд, луч света, точечный источник света, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе законов электродинамики и квантовой физики: электрическая проводимость, тепловое, световое, химическое, магнитное действия тока, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света, фотоэлектрический эффект (фотоэффект), световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; описывать изученные свойства вещества (электрические, магнитные, оптические, электрическую проводимость различных сред) и электромагнитные явления (процессы), используя физические величины: электрический заряд, сила тока, электрическое напряжение, электрическое сопротивление, разность потенциалов, электродвижущая сила, работа тока, индукция магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца, индуктивность катушки, энергия электрического и магнитного полей, период и частота колебаний в колебательном контуре, заряд и сила тока в процессе гармонических электромагнитных колебаний, фокусное расстояние и оптическая сила линзы, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами; описывать изученные квантовые явления и процессы, используя физические величины: скорость электромагнитных

волн, длина волны и частота света, энергия и импульс фотона, период полураспада, энергия связи атомных ядер, при описании правильно трактовать физический смысл используемых величин, их обозначения и единицы, указывать формулы, связывающие данную физическую величину с другими величинами, вычислять значение физической величины; анализировать физические процессы и явления, используя физические законы и принципы: закон Ома, законы последовательного и параллельного соединения проводников, закон Джоуля–Ленца, закон электромагнитной индукции, закон прямолинейного распространения света, законы отражения света, законы преломления света, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада, при этом различать словесную формулировку закона, его математическое выражение и условия (границы, области) применимости; определять направление вектора индукции магнитного поля проводника с током, силы Ампера и силы Лоренца; строить и описывать изображение, создаваемое плоским зеркалом, тонкой линзой; выполнять эксперименты по исследованию физических явлений и процессов с использованием прямых, и косвенных измерений: при этом формулировать проблему/задачу и гипотезу учебного эксперимента, собирать установку из предложенного оборудования, проводить опыт и формулировать выводы; осуществлять прямые и косвенные измерения физических величин, при этом выбирать оптимальный способ измерения и использовать известные методы оценки погрешностей измерений; исследовать зависимости физических величин с использованием прямых измерений: при этом конструировать установку, фиксировать результаты полученной зависимости физических величин в виде таблиц и графиков, делать выводы по результатам исследования; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента, учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием измерительных устройств и лабораторного оборудования; решать расчётные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы, на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для её решения, проводить расчёты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи: выстраивать логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; использовать при решении учебных задач современные информационные технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации, полученной из различных источников, критически анализировать получаемую информацию; объяснять принципы действия машин, приборов и технических устройств, различать условия их безопасного использования в повседневной жизни; приводить примеры вклада российских и зарубежных учёных-физиков в развитие науки, в объяснение процессов окружающего мира, в развитие техники и технологий; использовать теоретические знания по физике в повседневной жизни

для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять обязанности и планировать деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- формирование гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; - осознание личного вклада в построении устойчивого будущего; - формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - самостоятельное формулирование и актуализирование проблемы, рассмотрение ее всесторонне; - внесение коррективов в деятельность, оценивание соответствия результатов целям, оценивание рисков последствий деятельности; - развитие креативного мышления при решении жизненных проблем;	- владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать

	- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - умение интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвижение новых идей, предложение оригинальных подходов и решений; - наличие внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей	реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - сформировать понимания роли физики в экономической, технологической, социальной и этической сферах деятельности человека; роли и места физики в современной научной картине мира; роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научнотехническом развитии - сформировать умения различать условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений): инерциальная система отсчета, материальная точка, равноускоренное движение, свободное падение, абсолютно упругая деформация, абсолютно упругое и абсолютно неупругое столкновения, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического) тела, идеального газа, точечный заряд, однородное электрическое поле, однородное магнитное поле, гармонические колебания, математический маятник, идеальный пружинный маятник, гармонические волны, идеальный колебательный контур, тонкая линза; моделей атома, атомного ядра и квантовой модели света; - сформировать умения объяснять особенности протекания физических явлений: механическое движение, тепловое движение частиц вещества, тепловое равновесие, броуновское движение, диффузия, испарение, кипение и конденсация, плавление и кристаллизация, направленность теплопередачи, электризации тел, эквипотенциальности поверхности заряженного проводника, электромагнитной индукции, самоиндукции, зависимости сопротивления полупроводников "р-" и "п-типов" от температуры, резонанса, интерференции волн, дифракции, дисперсии, полного внутреннего отражения, фотоэффект, физические принципы спектрального анализа и работы лазера, "альфа-" и "бета-" распады ядер, гаммаизлучение ядер;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - способность оценивать ситуацию и принимать	- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; - сформировать умения исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов, проводить

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - получение новых знаний, их интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - выявление причинно-следственных связей и актуализирование задачи, выдвижение гипотезы ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм	самостоятельные исследования в реальных и лабораторных условиях, читать и анализировать характеристики приборов и устройств, объяснять принципы их работы; - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной и неявно заданной физической моделью: на основании анализа условия выбирать физические модели, отвечающие требованиям задачи, применять формулы, законы, закономерности и постулаты физических теорий при использовании математических методов решения задач, проводить расчеты на основании имеющихся данных, анализировать результаты и корректировать методы решения с учетом полученных результатов; решать качественные задачи, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественнонаучного цикла: выстраивать логическую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; - овладеть различными способами работы с информацией физического содержания с использованием современных информационных технологий, развитие умений критического анализа и оценки достоверности получаемой информации;

	представления; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; - наличие интереса к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически	-- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;

	оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - формирование умения признавать свое право и право других людей на ошибки.	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - формирование нравственного сознания, этического поведения; - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - умение ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; - владение различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, умение смягчать конфликтные ситуации;	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы; - овладеть организационными и познавательными умениями самостоятельного приобретения новых знаний в процессе выполнения проектных и учебно - исследовательских работ, умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; - совместная деятельность: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - выбор тематики и методов совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - координирование и выполнение работа в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - формирование самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - формирование социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; - формирование умения принимать мотивы и аргументы	

	других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - умение вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых	- сформировать умения распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; - сформировать систему знаний о физических закономерностях, законах, теориях, действующих на уровнях микромира, макромира и мегамира, представлений о всеобщем характере физических законов; представлений о структуре построения физической теории, что позволит осознать роль фундаментальных законов и принципов в современных представлениях о природе, понять границы применимости теорий, возможности их применения для описания естественнонаучных явлений и процессов - сформировать умения применять законы классической механики, молекулярной физики и термодинамики, электродинамики, квантовой физики для анализа и объяснения явлений микромира, макромира и мегамира, различать условия (границы, области) применимости физических законов, понимать всеобщий характер фундаментальных законов (закон сохранения

	действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований	механической энергии, закон сохранения импульса, закон всемирного тяготения, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения энергии) и ограниченность использования частных законов; анализировать физические процессы, используя основные положения, законы и закономерности: относительность механического движения, формулы кинематики равноускоренного движения, преобразования Галилея для скорости и перемещения, три закона Ньютона, принцип относительности Галилея, закон всемирного тяготения, законы сохранения импульса и механической энергии, связь работы силы с изменением механической энергии, условия равновесия твердого тела; связь давления идеального газа со средней кинетической энергией теплового движения и концентрацией его молекул, связь температуры вещества со средней кинетической энергией его частиц, связь давления идеального газа с концентрацией молекул и его температурой, уравнение Менделеева-Клапейрона, первый закон термодинамики, закон сохранения энергии в тепловых процессах; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, потенциальность электростатического поля, принцип суперпозиции электрических полей, закона Кулона; законы Ома для участка цепи и для 13 замкнутой электрической цепи, закон Джоуля-Ленца, закон электромагнитной индукции, правило Ленца, постулаты специальной теории относительности Эйнштейна, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, первый и второй постулаты Бора, принцип неопределенности Гейзенберга, закон сохранения заряда, массового числа и энергии в ядерных реакциях, закон радиоактивного распада;
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; - сформировать представления о методах получения научных астрономических знаний; владеть умениями

учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	устойчивого развития человечества; - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - способствование формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; - формирование, развитие способности понимать мир с позиции другого человека	самостоятельно формулировать цель исследования (проекта), выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами; планировать и проводить физические эксперименты, описывать и анализировать полученную при выполнении эксперимента информацию, определять достоверность полученного результата;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - разработка плана решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществление	сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно - точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся); - сформировать умения анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности; представлений о рациональном природопользовании, а также разумном использовании достижений науки и технологий для дальнейшего развития

	целенаправленного поиска переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предложение новых проектов, оценивание идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - умение давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.	человеческого общества
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	уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности; ставить и формулировать собственные задачи; составлять план решения расчётных и качественных задач, план выполнения практической работы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений	— демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; — объяснять основные принципы действия машин, приборов и оборудования; различать условия их безопасного использования в повседневной жизни.

разнообразного ассортимента соответствии инструкциями регламентами. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии инструкциями регламентами. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соответствии инструкциями регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера,		

оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
в т.ч.	
Основное содержание	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	53
лабораторно-практические занятия	17
Профессионально-ориентированное содержание	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2

Поурочное планирование учебного предмета «Физика»

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	
Раздел 1. Физика и методы научного познания			4	
Тема 1.1 Физика и познание мира	Содержание учебного материала		4	
	1	Физика – наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей	2	ОК.01, ОК.04, ОК.07, ОК.08

	2	Профессионально-ориентированное содержание: Физика в работе повара ПР Тестовые задания	2	ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5.
Раздел 2. Механика			22	
Тема 2.1 Кинематика	Содержание учебного материала		10	
	3	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей.	1	ОК.04, ОК.08,
	4	Профессионально-ориентированное содержание: Учет погрешности приборов при измерениях. ПР: Определение погрешности измерений	2	ОК.05, ОК.02 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5.
	5	Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени.	1	ОК.02
	6	Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по	1	ОК.06

		окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение. Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи.		
	7	Профессионально-ориентированное содержание: Изучение движения ножа механической овощерезки с точки зрения кинематики ПР: Решение задач	2	ОК.06 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5.
	8	ЛПР 1.Изучение движения тела по окружности под действием сил упругости и тяжести.	1	ОК.05
	9	ЛПР 2. Исследование движения тела под действием постоянной силы	1	ОК.04
	10	ЛПР 3. Измерения ускорения тела во время равноускоренного движения	1	ОК.06
Тема: 2.2. Динамика	Содержание учебного материала		6	
	11	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции	1	ОК.05

		сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек.		
	12	Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость.	1	ОК.05
	13	Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе.	1	ОК.02
	14	Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников	1	ОК.06
	15	Профессионально-ориентированное содержание: Движение исполнительных механизмов техники. ПР: Решение задач	2	ОК.04 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала		6	
	16	Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.	1	ОК.03, ОК.0

	Работа силы. Мощность силы.		
17	Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и не потенциальные силы. Связь работы не потенциальных сил с изменением механической энергии системы тел.	1	ОК.02
18	Профессионально-ориентированное содержание: Закон сохранения механической энергии. ПР: Применение законов сохранения энергии, решение задач.	2	ОК.03, ОК.05 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5
19	ЛР4 Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости.	2	ОК.03, ОК.05
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		16	
Тема 3.1. Основы	Содержание учебного материала	6	

молекулярно-кинетической теории вещества	20	Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро.	1	ОК.04
	21	Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева–Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества.	1	ОК.05
	22	ЛР5. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара.	2	ОК.05
	23	Профессионально-ориентированное содержание: Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц вещества. Оборудование повара. ПР: От чего зависит скорость закипания жидкости?	2	ОК.03 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5

Тема 3.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала		6	
	24	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе.	2	ОК.03, ОК.05, ОК.07.
	25	Профессионально-ориентированное содержание: Модель идеального газа. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность. Точка росы. Измерение влажности. Определение температуры приготовления блюд. ПР: Почему на емкости с холодной водой образуется конденсат?	2	ОК.05 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5

	26	Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики.	2	ОК.04
Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы	Содержание учебного материала		4	
	27	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.	2	ОК.04
	28	Уравнение теплового баланса. Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии	2	ОК.04
Раздел 4. Электродинамика			26	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала		8	

Электростатика	29	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03
	30	Профессионально-ориентированное содержание: Эксплуатация электрооборудования. ПР: Электростатические явления, решение задач	2	ОК.05 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5
	31	Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора. Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.	2	ОК.01, ОК.02 ОК.03,ОК.05

	32	Профессионально-ориентированное содержание: Конденсаторы в электрооборудовании, ПР: Определение емкости конденсатора	2	ОК.01, ОК.04 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5
Тема 4.2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах. Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток.	Содержание учебного материала		6	
	33	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля–Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р–п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05

		Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма.		
	34	Профессионально-ориентированное содержание: Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника ПР: Устройство и принцип действия электрической плиты	2	ОК.01 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5.
	35	ЛР6. Исследование зависимости силы тока через лампочку от напряжения на ней.	2	ОК.03, ОК.05
Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала		12	
	36	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.05

37	Профессионально-ориентированное содержание: Использование индукционных плит. ПР: Определение магнитной индукции проводника с током	2	ОК.03, ОК.05 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5
38	Сила Ампера, её модуль и направление. Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея.	2	ОК.01, ОК.03,ОК..05
39	Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции.	2	ОК.01 ОК.03
40	ЛР7. Исследование явления электромагнитной индукции.	2	ОК.06, ОК.05
41	Профессионально-ориентированное содержание.: Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле электроприборов. Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь ПР: Расчет сечения кабеля в зависимости	2	ОК.03, ОК.04 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5

		от нагрузки		
Раздел 5. Электромагнитные колебания и волны			22	
Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания	Содержание учебного материала		4	
	42	Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.05

Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны		электроэнергии в повседневной жизни.		
	43	Профессионально-ориентированное содержание. Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, линии электропередач. ПР: Расчет электрической цепи освещения.	2	ОК.05 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5
	Содержание учебного материала		6	
	44	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E , B , v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн.	2	ОК.02 ОК.03, ОК.05
	45	Профессионально-ориентированное содержание: Применение электромагнитных волн в технике и быту. ПР: Устройство и принцип действия микроволновки.	2	ОК.01, ОК.03 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5.

	46	Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды. Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь	2	ОК.05
Тема 5.3 Оптика	Содержание учебного материала		12	
	47	Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления.	2	ОК.04, ОК.05
	48	Профессионально-ориентированное содержание: определение освещенности помещения. ПР: Расчет показателя преломления стекла	2	ОК.04, ОК.05 ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5
	49	Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы.	1	ОК.01, ОК.02, ОК.03

	Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики		
50	ЛР 8. Исследование зависимости расстояния от линзы до изображения от расстояния от линзы до предмета.	2	ОК.04, ОК.05, ОК.06
51	Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку.	1	ОК.05
52	ЛР 9. Исследование дифракции света на мелкодисперсных частицах	2	ОК.04, ОК.05, ОК.06
53	Профессионально-ориентированное содержание: Поляризация света. Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляриод ПР: Определение диапазона излучения световых волн при работе электрических приборов	2	ОК.01, ОК.03 ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5
Раздел 6. Основы специальной теории относительности (далее – СТО)		4	

Тема 6.1. Основы специальной теории относительности	Содержание учебного материала		4	
	54	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины.	1	ОК.05
	55	Профессионально-ориентированное содержание: Использование электровакуумных приборов ПР: Расчет освещенности	2	ОК.04, ОК.05 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5.
	56	Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя	1	ОК.05
Раздел 7. Квантовая физика			10	
Тема 7.1. Элементы квантовой физики	Содержание учебного материала		6	
	57	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Использование спектроскопии для анализа содержания химических элементов Химическое действие света. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик,	2	ОК.01, ОК.03

		солнечная батарея, светодиод		
7.2 Строение атома	58	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию α -частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер	2	ОК.04, ОК.05, ОК.06
	59	ЛР10. Исследование спектра водорода.	2	ОК.05
Тема 7.3. Атомное ядро	Содержание учебного материала		4	
	60	Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03, ОК.07

		ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира.		
	61	Профессионально-ориентированное содержание: Технические устройства дозиметра. ПР: Принцип работы нитратомера.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ПК1.1,ПК2.1,ПК3.1,ПК4.1,ПК5
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики			2	
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики		Содержание учебного материала	2	
	62	Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник	2	ОК.04, ОК.05 ОК.09.

	энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс – светимость». Звёзды главной последовательности. Зависимость «масса – светимость» для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь – наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешённые проблемы астрономии		
Дифференцированный зачет:		2	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физики».

Эффективность преподавания учебного предмета «Физика» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-астрономов, модели и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Физика

Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. / Под ред. Парфентьевой Н.А.
Физика. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. Электронная форма учебника
Физика. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. Электронная форма учебника.
Учебник АО "Издательство Просвещение"2023

Касьянов В.А. Физика. 11 класс (базовый). Электронная форма учебника.
Физика. 11 класс (базовый). Электронная форма учебника. Учебник АО
"Издательство Просвещение"2022

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
2. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
3. www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).
4. www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

5. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. www.st-books.ru (Лучшая учебная литература).
7. www.school.edu.ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
8. www.ru/book (Электронная библиотечная система).
9. www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
10. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
11. <https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).
12. www.n-t.ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).
13. www.nuclphys.sinp.msu.ru (Ядерная физика в Интернете).
14. www.college.ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ).
15. www.kvant.mccme.ru (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
16. www.yos.ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольная оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Раздел 1. Темы 1.1. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1., 7.3.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.. Раздел 7. Темы 7.3.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Раздел 2. Темы 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3	Тестирование Устный опрос Индивидуальная

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.1., 7.3.	самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Раздел 1. Темы 1.1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.3. Раздел 5. Темы 5.3. Раздел 6. Темы 6.1. Раздел 7. Темы 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1. Раздел 7. Темы 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2. Раздел 4. Темы 4.3 Раздел 5. Темы 5.3. Раздел 7. Темы 7.2	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Раздел 1. Темы 1.1. Раздел 3. Тема 3.2. Раздел 7. Темы 7.3	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Раздел 1. Темы 1.1. Раздел 2. Темы 2.1.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 8. Темы 8.1.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Раздел 1.Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.1,2.2.,2.3 Раздел 3. Тема 3.1,3.2 Раздел 4. Тема 4.1,4.2,4.3 Раздел 5. Тема 5.1,5.2,5.3 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.3	Представление результатов практических работ
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	Раздел 1.Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.1,2.2.,2.3 Раздел 3. Тема 3.1,3.2 Раздел 4. Тема 4.1,4.2,4.3 Раздел 5. Тема 5.1,5.2,5.3 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.3	Представление результатов практических работ
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,	Раздел 1.Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.1,2.2.,2.3 Раздел 3. Тема 3.1,3.2 Раздел 4. Тема 4.1,4.2,4.3 Раздел 5. Тема 5.1,5.2,5.3 Раздел 6. Тема 6.1	Представление результатов практических работ

закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Раздел 7. Тема 7.3	
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.	Раздел 1.Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.1,2.2.,2.3 Раздел 3. Тема 3.1,3.2 Раздел 4. Тема 4.1,4.2,4.3 Раздел 5. Тема 5.1,5.2,5.3 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.3	Представление результатов практических работ
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Раздел 1.Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.1,2.2.,2.3 Раздел 3. Тема 3.1,3.2 Раздел 4. Тема 4.1,4.2,4.3 Раздел 5. Тема 5.1,5.2,5.3 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.3	Представление результатов практических работ

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательного цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ОУД.07
Химия
(базовый уровень) по профессии
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

2023 год

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Химия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228).

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Калашников Дмитрий Сергеевич, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Изучение химии направлено на достижение следующих целей:

- формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

- формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

- развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

- адаптация обучающихся к условиям динамично развивающегося мира, формирование интеллектуально развитой личности, готовой к самообразованию, сотрудничеству, самостоятельному принятию грамотных решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

- формирование у обучающихся ключевых навыков (ключевых компетенций), имеющих универсальное значение для различных видов деятельности: решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, необходимых для приобретения опыта деятельности, которая занимает важное место в познании химии, а также для оценки с позиций экологической безопасности характера влияния веществ и химических процессов на организм человека и природную среду;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся: способности самостоятельно приобретать новые знания по химии в соответствии с жизненными потребностями, использовать современные информационные технологии для поиска и анализа учебной и научно-популярной информации химического содержания;

- формирование и развитие у обучающихся ассоциативного и логического мышления, наблюдательности, собранности, аккуратности, которые особенно необходимы, в частности, при планировании и проведении химического эксперимента;

- воспитание у обучающихся убежденности в гуманистической направленности химии, ее важной роли в решении глобальных проблем рационального природопользования, пополнения энергетических ресурсов и сохранения природного равновесия, осознания необходимости бережного отношения к природе и своему здоровью, а также приобретения опыта использования полученных знаний для принятия грамотных решений в ситуациях, связанных с химическими явлениями.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак	владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории

	или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых	и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным

	условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании 8 мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь (" " и "", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты,

		степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта

		реакций, объемных отношений газов; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и

		алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" " и ""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам; - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлориданионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических

	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально - этическим	явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебнонаучная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; -

	нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно - исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными	уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлориданионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; -уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их

	регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	достоверность;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий,	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной

	предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно - исследовательской, проектной и социальной деятельности;	деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике	уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека
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.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	236
в т.ч.	
Основное содержание	206
в т. ч.:	
теоретическое обучение	190
практические занятия	16
Профессионально-ориентированное содержание	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	12
Самостоятельная работа	10
Консультации	4
Промежуточная аттестация экзамен	4

2.2 Содержание и тематическое планирование по дисциплине «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1. Органическая химия			134	
Тема 1.1 Теоретические основы органической химии	Содержание учебного материала		30	
	1	Предмет органической химии: ее возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов.	4	ОК2,ОК4 ,ОК1
	2	Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, ее основные положения.	4	ОК2,ОК4
	3	Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия.	4	ОК2,ОК4
	4	Химическая связь в органических соединениях - одинарные и кратные связи.	4	ОК2,ОК4
	5	Представление о классификации органических веществ.	4	ОК2,ОК4
	6	Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ.	4	ОК2,ОК4
	7	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение)	4	ОК2,ОК4,ОК7
	8	Самостоятельная работа. Реферат «История возникновения и развития органической химии», «Жизнь и деятельность А.М. Бутлерова».	2	ОК2
Тема 1.2. Углеводороды.	Содержание учебного материала		34	
	1	Алканы: состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан - простейшие представители алканов: физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение.	6	ОК2,ОК4
	2	Самостоятельная работа .Сообщение на тему :«Роль отечественных ученых в становлении и развитии органической химии в пищевом производстве	2	ОК2

	23	Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен - простейшие представители алкенов: физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации), получение и применение.	4	ОК2,ОК4 ,ОК7
	4	Алкадиены: бутadiен-1,3 и метилбутadiен-1,3: строение, важнейшие химические свойства (реакция полимеризации). Получение синтетического каучука и резины.	4	ОК2,ОК4
	45	Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен - простейший представитель алкинов: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, горения), получение и применение.	6	ОК2,ОК4
	6	Арены. Бензол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов. Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам.	4	ОК2,ОК4
	7	Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и ее происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки.	4	ОК2,ОК4, ОК7
	8	П.З. №1 Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины, коллекции "Нефть" и "Уголь", моделирование молекул углеводородов и галогенопроизводных, проведение практической работы: получение этилена и изучение его свойств.	2	ОК2,ОК4, ОК7
	9	П.Л. №2 Расчетные задачи. Вычисления по уравнению химической реакции (массы, объема, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объему, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции).	2	ОК2,ОК4,ОК01
Тема 1.3 Кислородсодержащие	Содержание учебного материала		50	

органические соединения.	1	Предельные одноатомные спирты. Метанол и этанол: строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Действие метанола и этанола на организм человека.	4	ОК2, ОК4, ОК7
	2	Профессионально-ориентированное содержание. Применение этанола в кулинарии, при выпечке кондитерских изделий, производстве шоколада, конфет, напитков, мороженого, варений, желе, джемов, конфитюров	2	ПК 2.1
	3	Многоатомные спирты. Этиленгликоль и глицерин: строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля.	4	ОК2, ОК4
	4	Фенол: строение молекулы, физические и химические свойства. Токсичность фенола. Применение фенола.	4	ОК2, ОК4
	5	Альдегиды. Формальдегид, ацетальдегид: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение.	4	ОК2, ОК4
	6	Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Муравьиная и уксусная кислоты: строение, физические и химические свойства (свойства, общие для класса кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.	6	ОК2, ОК4
	7	Самостоятельная работа. Решение упражнений и задач по теме: «Свойства уксусной кислоты и их влияние на физико-химические показатели качества пищевых продуктов».	2	ОК 01, ПК 2.1
	8	Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров.	4	ОК2, ОК4
	9	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза - простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди(II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I),	6	ОК2, ОК4, ОК7

		восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы.		
	10	Самостоятельная работа Сообщение на тему: «Практическое значение глюкозы для специалистов индустрии питания».	2	ОК 02, ПК 2.1
	11	Профессионально-ориентированное содержание. Углеводы в продуктах питания.	2	ПК 2.1
	12	Крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы. Физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом)	4	ОК2, ОК4
	13	П.3. №3 Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди(II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди(II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом), проведение практической работы: свойства раствора уксусной кислоты.	2	ОК2, ОК4,
	14	П.3. №4 Расчетные задачи. Вычисления по уравнению химической реакции (массы, объема, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объему, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции).	2	ОК2, ОК4, ОК1
	15	Профессионально-ориентированное содержание Применение жиров в пищевой промышленности.	2	ПК2.1
Тема 1.4. Азотсодержащие органические соединения.	Содержание учебного материала		12	
	1	Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды.	4	ОК2, ОК4, ОК7
	2	Самостоятельная работа. Сообщение	2	ОК2

		Аминокислоты в пищевых продуктах».		
	3	Белки как природные высокомолекулярные соединения. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.	4	ОК2,ОК4
	4	Профессионально-ориентированное содержание Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Обнаружение белков в молоке и мясном бульоне.	2	ОК2, ОК4,ОК1 ПК2.1
Тема 1.5 Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала		8	
	1	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений - полимеризация и поликонденсация.	6	ОК2,ОК4, ОК7, ОК01
	2	П.3. №5 Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков.	2	ОК2,ОК4
Раздел 2. Общая и неорганическая химия.			94	
Тема 2.1. Теоретические основы химии.	Содержание учебного материала		50	
	1	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырех периодов. Электронная конфигурация атомов.	4	ОК2,ОК4
	2	Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона в развитии науки.	4	ОК2,ОК4,ОК7

	3	Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы.	4	ОК2,ОК4
	4	Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток. Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решетки.	4	ОК2,ОК4
	5	Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе.	4	ОК2,ОК4
	6	Классификация неорганических соединений. Номенклатура неорганических веществ. Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам.	4	ОК2,ОК4
	7	Химическая реакция. Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ, закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях.	6	ОК2,ОК4, ОК7
	8	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия. Принцип Ле Шателье.	6	ОК2,ОК4
	9	Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Среда водных растворов веществ: кислая, нейтральная, щелочная. Реакции ионного обмена.	4	ОК2,ОК4
	10	Окислительно-восстановительные реакции.	4	ОК2,ОК4
	11	П.3. №6 Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: демонстрация таблиц "Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева", изучение моделей кристаллических решеток, наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора, реакции ионного обмена), проведение практической работы "Влияние различных факторов на	2	ОК2,ОК4,

		скорость химической реакции".		
	12	П.3. №7 Расчетные задачи.	2	ОК2,ОК4,ОК1
	13	Профессионально-ориентированное содержание Расчеты по уравнениям химических реакций, в том числе термохимические расчеты, расчеты с использованием понятия "массовая доля вещества".	2	ОК2,ОК4,ОК1, ПК2.1
Тема 2.2. Неорганическая химия.	Содержание учебного материала		32	
	1	Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода).	4	ОК2,ОК4
	2	Химические свойства важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений).	6	ОК2,ОК4
	3	Применение важнейших неметаллов и их соединений.	4	ОК2,ОК4
	4	Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов	4	ОК2,ОК4
	5	Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений.	4	ОК2,ОК4
	6	Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике.	4	ОК2,ОК4, ОК7
	7	Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение коллекции "Металлы и сплавы", образцов неметаллов, решение экспериментальных задач, наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей, качественные реакции на катионы металлов).	4	ОК2,ОК4
	7	П.3. №8 Расчеты массы вещества или объема газов по известному количеству вещества, массе или объему одного из участвующих в реакции веществ, расчеты массы (объема, количества вещества) продуктов реакции,	2	ОК2,ОК4,ОК1

		если одно из веществ имеет примеси.		
Тема 2.3.Химия и жизнь.	Содержание учебного материала		12	
	1	Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций.	4	ОК2,ОК4,ОК7
	2	Профессионально-ориентированное содержание. Химия и пища. Маркировка и упаковка пищевых продуктов, умение их читать.	2	ОК02,ПК1.1
	3	Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ.	2	ОК2,ОК4,ОК7
	4	Человек в мире веществ и материалов: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, органические и минеральные удобрения.	2	ОК2,ОК4,ОК7
	5	Химия и здоровье человека: правила использования лекарственных препаратов, правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни.	2	ОК2,ОК4,ОК7,ОК09
			Консультации	4
			Экзамен	4
			ИТОГО:	236

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет.

Эффективность преподавания курса химии зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия. 10 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023

Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. Химия. 11 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023

Еремин В.В., Кузьменко Н.Е., Дроздов А.А., Лунин В.В.; под ред. Лунина В.В. Химия. 11 класс (базовый). Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение"2022

Интернет-ресурсы

www.hemi.wallst.ru(Образовательный сайт для школьников химия).

www.alhimikov.net(Образовательный сайт для школьников).

www.chem.msu.su(Электронная библиотека по химии).

www.enauki.ru(интернет-издание для учителей «Естественные науки»).

www.1september.ru(методическая газета «Первое сентября»).

www.hvsh.ru(журнал «Химия в школе»). www.hij.ru(журнал «Химия и жизнь»).
[www. chemistry-chemists. com](http://www.chemistry-chemists.com)(электронный журнал «Химики и химия»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 2.1, 2.2	- тестирование по вопросам лекции - выполнение и защита лабораторных работ - решение задач
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 2.3	- фронтальный опрос - подготовка и представление устных сообщений по вопросам лекции - разработка глоссария - решение разноуровневых задач
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 2.3	- оцениваемая дискуссия - тестирование - решение практических задач - заполнение таблицы - разработка глоссария - практические занятия - практические упражнения - групповая работа
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 2.1, 2.2, 2.3	- фронтальный опрос - решение практических задач - защита промежуточных результатов выполнения проектного задания - составление схемы
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной	Тема 2.3	- фронтальный опрос - подготовка и представление устных сообщений по вопросам лекции

деятельности.		
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 2.3	- практические занятия - практические упражнения
ПК 2.1 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Темы 1.3,1.4,2.1	- практические занятия - практические упражнения

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 10 от «29 » июня 2023 года
(с изменениями от 31 августа 2023 года, протокол
№1)

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «01» июля 2023 г. № 211-уч

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ОУД.08 Биология
(базовый уровень)
по профессии
43.01.09. Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Биология» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228)

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Смирнова Галина Ивановна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	49
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	51

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Биология» направлено на достижение следующей цели:

- овладение обучающимися знаниями о структурно- функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В структуре личностных результатов освоения предмета «Биология» выделены следующие составляющие: осознание обучающимися российской гражданской идентичности – готовности к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению, наличие мотивации к обучению биологии, целенаправленное развитие внутренних убеждений личности на основе ключевых ценностей и исторических традиций развития биологического знания, готовность и способность обучающихся руководствоваться в своей деятельности ценностно-смысловыми установками, присущими системе биологического образования, наличие экологического правосознания, способности ставить цели и строить жизненные планы.

Личностные результаты освоения предмета «Биология» достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, уважения к закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Личностные результаты освоения учебного предмета «Биология» должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных

ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении биологических экспериментов;

способность определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять её;

умение учитывать в своих действиях необходимость конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;

готовность к сотрудничеству в процессе совместного выполнения учебных, познавательных и исследовательских задач, уважительного отношения к мнению оппонентов при обсуждении спорных вопросов биологического содержания;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к природному наследию и памятникам природы, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;

способность оценивать вклад российских учёных в становление и развитие биологии, понимания значения биологии в познании законов природы, в жизни человека и современного общества;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе

осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициям и народов России;

4) эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;
понимание эмоционального воздействия живой природы и её ценности;
готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять

качества творческой личности;

5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

понимание и реализация здорового и безопасного образа жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил и норм, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), бережного, ответственного и компетентного отношения к собственному физическому и психическому здоровью;

понимание ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;

осознание последствий и неприятия вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения);

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) экологического воспитания:

экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе её существования;

повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;

способность использовать приобретаемые при изучении биологии знания и умения при решении проблем, связанных с рациональным

природопользованием (соблюдение правил поведения в природе, направленных на сохранение равновесия в экосистемах, охрану видов, экосистем, биосферы);

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, готовности к участию в практической деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

понимание специфики биологии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия;

убеждённость в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создание перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни;

заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-научной грамотности, как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии;

понимание специфики биологии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия;

убеждённость в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создание перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и

обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни;

заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-научной грамотности, как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии;

понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способности использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умение делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов;

способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; осознание ценности научной деятельности способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

готовность и способность к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по биологии в соответствии с жизненными потребностями.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Метапредметные результаты освоения учебного предмета «Биология» включают: значимые для формирования мировоззрения обучающихся междисциплинарные (межпредметные) общенаучные понятия, отражающие целостность научной картины мира и специфику методов познания, используемых в естественных науках (вещество, энергия, явление, процесс, система, научный факт, принцип, гипотеза, закономерность, закон, теория, исследование, наблюдение, измерение, эксперимент и других), универсальные учебные действия (познавательные, коммуникативные, регулятивные), обеспечивающие формирование функциональной грамотности и социальной компетенции обучающихся, способность обучающихся использовать освоенные междисциплинарные, мировоззренческие знания и универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

использовать при освоении знаний приёмы логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения), раскрывать смысл биологических понятий (выделять их характерные признаки, устанавливать связи с другими понятиями);

определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями; использовать биологические понятия для объяснения фактов.

Живой природы;

строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения;

применять схемно-модельные средства для представления существенных связей и отношений в изучаемых биологических объектах, а также противоречий разного рода, выявленных в различных информационных источниках;

разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

Базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

использовать различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией:

ориентироваться в различных источниках информации (тексте учебного пособия, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках, компьютерных базах данных, в Интернете), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость;

формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе биологической информации, необходимой для выполнения учебных задач;

приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий, совершенствовать культуру активного использования различных поисковых систем;

самостоятельно выбирать оптимальную форму представления биологической информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другое);

использовать научный язык в качестве средства при работе с биологической информацией: применять химические, физические и математические знаки и символы, формулы, аббревиатуру, номенклатуру, использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, активно участвовать в диалоге или дискуссии по существу обсуждаемой темы (умение задавать вопросы, высказывать суждения относительно выполнения предлагаемой задачи, учитывать интересы и согласованность позиций других участников диалога или дискуссии);

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, предпосылок возникновения конфликтных ситуаций, уметь смягчать конфликты и вести переговоры;

владеть различными способами общ. общения и взаимодействия, понимать намерения других людей, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения;

развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении биологической проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении учебной задачи; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

использовать биологические знания для выявления проблем и их решения в жизненных и учебных ситуациях;

выбирать на основе биологических знаний целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, своему здоровью и здоровью окружающих;

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретённый опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

Самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.

Принятие себя и других:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

признавать своё право и право других на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты освоения программы СОО по биологии на базовом уровне включают специфические для учебного предмета «Биология» научные знания, умения и способы действий по освоению, интерпретации и преобразованию знаний, виды деятельности по получению нового знания и применению знаний в различных учебных ситуациях, а также в реальных жизненных ситуациях, связанных с биологией.

В программе предметные результаты представлены по годам обучения.

Предметные результаты освоения учебного предмета «Биология» должны отражать:

сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учёных- биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач;

умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, организм, метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), уровневая организация живых систем, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, вид, популяция, генофонд, эволюция, движущие силы (факторы) эволюции, приспособленность организмов, видообразование, экологические факторы, экосистема, продуценты, консументы, редуценты, цепи питания, экологическая пирамида, биогеоценоз, биосфера;

умение излагать биологические теории (клеточная, хромосомная, мутационная, центральная догма молекулярной биологии), законы (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова) и учения (о центрах многообразия и

происхождения культурных растений Н.И. Вавилова), определять границы их применимости к живым системам;

умение излагать биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), законы и закономерности (зародышевого сходства К.М. Бэра, чередования главных направлений и путей эволюции А.Н. Северцова, учения о биосфере В.И. Вернадского), определять границы их применимости к живым системам;

умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов;

умение выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, особенности процессов: обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, размножения, индивидуального развития организма (онтогенез);

умение выделять существенные признаки строения биологических объектов: видов, популяций, продуцентов, консументов, редуцентов, биогеоценозов и экосистем, особенности процессов: наследственной изменчивости, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов, действия экологических факторов на организмы, переноса веществ и потока энергии в экосистемах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и биогеохимических циклов в биосфере;

умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

умение решать элементарные генетические задачи на моно- и дигибридное скрещивание, сцепленное наследование, составлять схемы моногибридного скрещивания для предсказания наследования признаков у организмов;

умение решать элементарные биологические задачи, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания) умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;

умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;

умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	-сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; - уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно- следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере;законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности);правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек) -сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; сформировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;

		- уметь выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), обмена веществ и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах; - приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; - сформулировать умения устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных

		тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов; - сформулировать умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; - сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

		- умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества; - сформировать умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети), - выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; - сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонауку, знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, , умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и

		создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия:	-сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно- популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); -сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации разных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	В области ценности научного познания: -заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-	-владение основными методами научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов (описание, измерение, наблюдение, эксперимент);

личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	научной грамотности, как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии; Овладение универсальными регулятивными действиями: 1) самоорганизация: -использовать биологические знания для выявления проблем и их решения в жизненных и учебных ситуациях; -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям; -расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; -делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; -оценивать приобретенный опыт; -способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; 2) самоконтроль: -владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приемы рефлексии для оценки ситуации,	-умение решать биологические задачи, выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими процессами и явлениями, делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; -умение участвовать в учебно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ, и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях; - умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биологии и медицины (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); -умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп, взаимосвязи организмов и среды обитания, единства человеческих рас, необходимости сохранения многообразия видов и экосистем как условия сосуществования природы и человечества; -умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; -умение осуществлять осознанный выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, экологии, природопользования, медицины, биотехнологии, психологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности, углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в организациях среднего профессионального и высшего образования.

	выбора верного решения; -оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; -принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; 3) принятия себя и других: -принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; -принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; -признавать свое право и право других на ошибку; -развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть	- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня

	инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать своё право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: -эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; -понимание эмоционального воздействия живой природы и ее ценности; -готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, активно участвовать в диалоге или дискуссии по существу обсуждаемой темы (умение задавать вопросы, высказывать суждения относительно выполнения предлагаемой задачи, учитывать интересы и согласованность позиций других участников диалога или дискуссии); -распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных	-умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; -умение решать биологические задачи, выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими процессами и явлениями, делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; -умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; -умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биологии и медицины (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); -умение владеть системой биологических знаний, которая включает определения и понимание сущности основополагающих биологических терминов и понятий (вид, экосистема, биосфера), биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория

	знаков, предпосылок возникновения конфликтных ситуаций, уметь смягчать конфликты и вести переговоры; -владеть различными способами общения и взаимодействия, понимать намерения других людей, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	эволюции), учения (А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере), законы (генетического равновесия Д. Харди и В. Вайнберга, зародышевого сходства К.М. Бэра), правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды энергии), гипотезы (гипотеза "мира РНК" У. Гилберта); -умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп, взаимосвязи организмов и среды обитания, единства человеческих рас, необходимости сохранения многообразия видов и экосистем как условия сосуществования природы и человечества;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; -осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении биологических экспериментов; -способность определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять ее; -умение учитывать в своих действиях необходимость конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира, в познании законов природы и решении экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования, и в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку, о вкладе российских и зарубежных ученых-биологов в развитие биологии; - умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биологии и медицины (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); -умение оценивать гипотезы и теории о происхождении жизни, человека и человеческих рас, о причинах, последствиях и способах предотвращения глобальных изменений в биосфере; - умение осуществлять осознанный выбор будущей

	-готовность к сотрудничеству в процессе совместного выполнения учебных, познавательных и исследовательских задач, уважительного отношения к мнению оппонентов при обсуждении спорных вопросов биологического содержания; -готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; -сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; -ценностное отношение к природному наследию и памятникам природы, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; -способность оценивать вклад российских ученых в становление и развитие биологии, понимания значения биологии в познании законов природы, в жизни человека и современного общества; -идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; - осознание духовных ценностей российского народа; -сформированность нравственного сознания, этического поведения; -способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения,	профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности, углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в организациях среднего профессионального и высшего образования.

	ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; -ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;	
ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности -убежденность в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создание перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития	- владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; -уметь выделять существенные признаки биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах; -умение выявлять отличительные признаки живых систем, приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем,

	человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни;	взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности; -умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп, взаимосвязи организмов и среды обитания, единства человеческих рас, необходимости сохранения многообразия видов и экосистем как условия сосуществования природы и человечества; -умение участвовать в учебно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	234
в т.ч.	
Основное содержание	214
в т. ч.:	
теоретическое обучение	160
практические занятия	46
самостоятельная внеаудиторная работа	8
Профессионально-ориентированное содержание(содержание прикладного модуля)	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	4
Индивидуальный проект (да/нет)**	
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	4

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Биология как наука. Методы научного познания.		4	
	Основное содержание	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Теоретическое обучение:	4	
	Современная биология - комплексная наука. Краткая история развития биологии. Биологические науки и изучаемые ими проблемы. Фундаментальные, прикладные и поисковые научные исследования в биологии.	2	
	Значение биологии в формировании современной естественно- научной картины мира. Профессии, связанные с биологией. Значение биологии в практической деятельности человека: медицине, сельском хозяйстве, промышленности, охране природы.	2	
Раздел 1.Клетка как биологическая система		58	
Тема 1.1 Живые системы и их организация	Основное содержание	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Теоретическое обучение:	2	
	Живые системы как предмет изучения биологии. Свойства и уровни организации живых систем. Процессы, происходящие в живых системах. Основные признаки живого. Жизнь как форма существования материи. Науки, изучающие живые системы на разных уровнях организации.		
	Изучение живых систем. Методы биологической науки. Наблюдение, измерение, эксперимент, систематизация, метаанализ. Понятие о зависимой и независимой переменной. Планирование эксперимента. Постановка и проверка гипотез. Понятие выборки и её достоверность. Оценка достоверности полученных результатов.	2	

Тема 1.2 Биология клетки	Основное содержание	4	ОК 02. ОК 04.
	Теоретическое обучение:	4	
	Клетка – структурно- функциональная единица живого. История открытия клетки. Работы Р. Гука, А. Левенгука. Клеточная теория. Основные положения современной клеточной теории.	2	
	Методы молекулярной и клеточной биологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культивирование клеток. Электронная микроскопия.	2	
Тема 1.3 Химический состав клетки	Основное содержание	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Теоретическое обучение:	10	
	Химический состав клетки. Макро-, микро- и ультрамикрорэлементы. Вода и её роль как растворителя, реагента, участие в структурировании клетки, терморегуляции. Минеральные вещества клетки, их биологическая роль.	2	
	Органические вещества клетки. Белки. Аминокислотный состав белков. Структуры белковой молекулы: первичная, вторичная, третичная, четвертичная. Денатурация. Свойства и классификация белков. Биологические функции.	2	
	Углеводы. Биологические функции углеводов. Моносахариды, дисахариды, олигосахариды и полисахариды. Общий план строения и физико- химические свойства углеводов. Биологические функции.	2	
	Липиды. Биологические функции. Гидрофильно- гидрофобные свойства липидов. Классификация липидов. Триглицериды, фосфолипиды, воски, стероиды. Общие свойства биологических мембран – текучесть, способность к самозамыканию, полупроницаемость.	2	
	Нуклеиновые кислоты ДНК и РНК. АТФ. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Функции ДНК. Виды и функции РНК. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ.	2	
	Профессионально- ориентированное содержание теоретического обучения	2	

	Роль минеральных и органических веществ в организме человека. Нарушения функций организма, связанные с недостатком поступления в организм макро- и микроэлементов и органических веществ.		
Тема 1.4 Строение клетки	Основное содержание	16	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Теоретическое обучение:	8	
	Строение прокариотической клетки. Роль прокариот в биоценозах. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Структурно-функциональные образования клетки. Клеточная стенка бактерий и архей. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток.	2	
	Строение и функционирование эукариотической клетки. Плазматическая мембрана, структура. Транспорт веществ через плазматическую мембрану. Полупроницаемость. Эндоцитоз, экзоцитоз. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов. Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Органоиды клетки. Эндоплазматическая сеть, аппарат Гольджи, лизосомы, митохондрии, пластиды их строение и функции.	2	
	Немембранные органоиды клетки. Строение и функции немембранных органоидов клетки. Рибосомы. Микрофиламенты. Мышечные клетки. Микротрубочки. Клеточный центр. Строение и движение жгутиков и ресничек. Центриоль.	2	
	Строение и функции ядра. Ядро. Оболочка ядра, хроматин, кариоплазма, ядрышки, их строение и функции. Клеточные включения. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной)	2	
	Лабораторные занятия:	4	
	Изучение строения растительной клетки.	2	
	Изучение строения животной клетки	2	
	Профессионально- ориентированное содержание теоретического обучения	4	
	Использование бактерий в производстве пищевых продуктов.	2	
	Профилактика бактериальных заболеваний у человека.	2	

Тема 1.5 Жизнедеятельность клетки	Основное содержание	8	ОК 02. ОК 04.
	Теоретическое обучение:	6	
	Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма.	2	
	Первичный синтез органических веществ в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы. Продуктивность фотосинтеза. Влияние различных факторов на скорость фотосинтеза. Значение фотосинтеза. Хемосинтез. Разнообразие организмов- хемосинтетиков. Значение хемосинтеза.	2	
	Аэробные организмы. Этапы энергетического обмена. Подготовительный этап. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание. Роль митохондрий в процессах биологического окисления. Эффективность энергетического обмена.	2	
	Профессионально- ориентированное содержание теоретического обучения	2	
	Анаэробные организмы. Виды брожения. Продукты брожения и их использование человеком. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии и возбудители болезней.		
Тема 1.6 Наследственная информация и реализация её в клетке	Основное содержание	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 06.
	Теоретическое обучение:	6	
	Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. Реализация наследственной информации. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Принципы транскрипции: комплементарность, антипараллельность, асимметричность.	2	
	Трансляция и её этапы. Участие транспортных РНК в биосинтезе белка. Условия биосинтеза белка. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка. Организация генома у прокариот и эукариот. Регуляция обменных процессов в клетке. Клеточный гомеостаз.	2	
	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Вирусные	2	

	заболевания человека, их профилактика. Социальные и медицинские проблемы.		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка		
<i>Тема 1.7 Жизненный цикл клетки</i>	Основное содержание	6	ОК 02. ОК 04.
	Теоретическое обучение:	6	
	Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Интерфаза и митоз. Особенности процессов, протекающих в интерфазе. Подготовка клетки к делению. Пресинтетический, синтетический и постсинтетический периоды интерфазы.	2	
	Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Хромосомы. Строение хромосом. Хромосомный набор клетки – кариотип. Диплоидный и гаплоидный наборы хромосом. Гомологичные хромосомы. Половые хромосомы.	2	
	Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие в них процессы. Типы митоза. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Регуляция митотического цикла клетки. Регуляция митотического цикла клетки. Апоптоз. Клеточное ядро, хромосомы, функциональная геномика.	2	
Раздел 2. Организм как биологическая система		78	
<i>Тема 2.1 Строение и функции организмов</i>	Основное содержание	12	ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06.
	Теоретическое обучение:	6	
	Биологическое разнообразие организмов. Одноклеточные, колониальные, многоклеточные организмы. Особенности строения и жизнедеятельности одноклеточных организмов. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Ткани, органы и системы органов. Организм как единое целое. Гомеостаз.	2	

	Строение и функции организмов. Ткани растений. Типы растительных тканей. Особенности строения, функций и расположения тканей в органах растений. Ткани животных и человека. Особенности строения, функций и расположения тканей в органах животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Функции органов и систем органов.	2	
	Опора тела организмов. Движение организмов. Дыхание организмов. Наружный и внутренний скелет. Строение и типы соединения костей. Движение одноклеточных организмов, многоклеточных растений, многоклеточных животных и человека. Дыхание растений, животных и человека. Транспорт веществ, выделение и защита у организмов.	2	
	Профессионально- ориентированное содержание теоретического обучения		
	Пищеварительная система человека. Отделы пищеварительного тракта. Пищеварительные железы.	2	
	Лабораторные занятия:		
	Изучение тканей и органов у растений	2	
	Изучение тканей, органов и систем органов у животных	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа Врождённый и приобретённый специфический иммунитет. Раздражимость и регуляция организмов. Нервная система и рефлекторная регуляция у животных. Нервная система и её отделы. Рефлекс и рефлекторная дуга. Гуморальная регуляция и эндокринная система животных. Железы эндокринной системы и их гормоны: подготовка сообщения (презентации)	1	
Тема 2.2 Размножение и индивидуальное развитие организмов	Основное содержание	12	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	Теоретическое обучение	10	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, вегетативное, почкование, споруляция, фрагментация, клонирование. Половое размножение у животных. Половые клетки, или гаметы. Мейоз. Стадии мейоза. Биологический смысл мейоза и полового процесса.	2	

	Предзародышевое развитие животных. Гаметогенез у животных. Половые железы. Образование и развитие половых клеток. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Способы оплодотворения: наружное, внутреннее. Партеногенез.	2	
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриология – наука о развитии организмов. Стадии эмбриогенеза животных. Дробление. Зародышевые листки (гастроляция). Закладка органов и тканей из зародышевых листков. Эмбриональная индукция. Влияние на эмбриональное развитие различных факторов окружающей среды.	2	
	Постэмбриональный период развития. Рост и развитие животных. Прямое и непрямое развитие, биологическое значение. Типы роста животных. Факторы регуляции роста животных и человека. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Старение и смерть как биологические процессы.	2	
	Размножение и развитие растений. Гаметофит и спорофит. Мейоз в жизненном цикле растений. Гаметогенез у растений. Оплодотворение и развитие растительных организмов. Двойное оплодотворение у цветковых растений. Образование и развитие семени. Механизмы регуляции онтогенеза у растений и животных.	2	
	Практические занятия:	2	
	Выявление признаков сходства зародышей позвоночных животных		
Тема 2.3 Генетика – наука о наследственности и изменчивости организмов	Основное содержание	4	ОК 01. ОК 02.
	Теоретическое обучение:	4	
	История становления и развития генетики как науки. Работы Г. Менделя, Г. де Фриза, Т. Моргана. Роль отечественных учёных в развитии генетики. Работы Н.К. Кольцова, Н.И. Вавилова, А.Н. Белозерского, Г.Д. Карпеченко, Ю.А. Филиппченко, Н.В. Тимофеева-Ресовского.	2	

	Основные генетические понятия и символы. Гомологичные хромосомы, аллельные гены, альтернативные признаки, доминантный и рецессивный признак, гомозигота, гетерозигота, чистая линия, гибриды, генотип, фенотип. Основные методы генетики: гибридологический, цитологический, молекулярно-генетический.	2	
Тема 2.4 Закономерности наследственности	Основное содержание	14	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Теоретическое обучение:	8	
	Моногибридное скрещивание. Первый закон Менделя. Правило доминирования. Второй закон Менделя- закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Промежуточный характер наследования.	2	
	Дигибридное скрещивание. Третий закон Менделя – закон независимого наследования признаков. Сцепленное наследование признаков. Работы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления между генами. Хромосомная теория наследственности.	2	
	Генетика пола. Наследование признаков, сцепленных с полом. Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом.	2	
	Генотип как целостная система. Плейотропия – множественное действие гена. Множественный аллелизм. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия. Генетический контроль развития растений, животных и человека, а также физиологических процессов, поведения и когнитивных функций. Генетические аспекты контроля и изменения наследственной информации в поколениях клеток и организмов.	2	
	Практические занятия:		
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещиваний	2	
	Решение генетических задач на определение вероятности наследственных	2	

	признаков при моно-, ди, полигибридном и анализирующем скрещивании. Семестровый контроль: тестирование		
	Решение генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействий.	2	
Тема 2.5 Закономерности изменчивости	Основное содержание	8	ОК 01. ОК 02 ОК 04 ОК 06.
	Теоретическое обучение:	6	
	Ненаследственная (модификационная) изменчивость. Качественные и количественные признаки. Роль среды в формировании модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Свойства модификационной изменчивости.	2	
	Генотипическая изменчивость. Свойства генотипической изменчивости. Виды генотипической изменчивости. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Роль комбинативной изменчивости в создании генетического разнообразия в пределах одного вида.	2	
	Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Спонтанные и индуцированные мутации. Ядерные и цитоплазматические мутации. Соматические и половые мутации. Причины возникновения мутаций. Мутагены и их влияние на организм. Закономерности мутационного процесса. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости.	2	
	Практические занятия:		
	Анализ закономерностей модификационной изменчивости. Построение вариационного ряда и вариационной кривой.	2	
Тема 2.6 Генетика человека	Основное содержание	8	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 06.
	Теоретическое обучение:	6	
	Генетика человека. Кариотип человека. Международная программа исследования генома человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, популяционно- статистический, молекулярно- генетический. Современное определение генотипа.	2	

	Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний.	2	
	Медикогенетическое консультирование. Стволовые клетки. Понятие «генетического груза». Этические аспекты исследований в области редактирования генома и стволовых клеток. Генетические факторы повышенной чувствительности человека к физическому и химическому загрязнению окружающей среды. Генетическая предрасположенность человека к патологиям.	2	
	Практические занятия:	2	
	Составление и анализ родословных человека.		
Тема 2.7 Селекция организмов	Основное содержание	10	ОК 01. ОК 02 ОК 03. ОК 04 ОК 05
	Теоретическое обучение:	6	
	Доместикация и селекция. Зарождение селекции и доместикации. Учение Н.И. Вавилова о Центрах происхождения и многообразия культурных растений. Роль селекции в создании сортов растений и пород животных. Сорт, порода, штамм. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, его значение для селекционной работы.	2	
	Методы селекционной работы. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Испытание производителей по потомству. Искусственный мутагенез как метод селекционной работы. Получение полиплоидов. Сохранение и изучение генетических ресурсов культурных растений и их диких родичей для создания новых сортов и гибридов с/х культур.	2	
	Методы селекционной работы. Получение полиплоидов. Внутривидовая гибридизация. Близкородственное скрещивание или инбридинг. Неродственное скрещивание. Гетерозис и его причины. Использование гетерозиса в селекции. Отдалённая гибридизация.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа Достижения селекции растений и животных: подготовка сообщения	1	

	(презентации)		
	Лабораторные занятия:		
	Изучение сортов культурных растений и пород домашних животных	2	
	Изучение методов селекции растений. Прививка растений	2	
Тема 2.8 Биотехнология и синтетическая биология	Основное содержание	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	Теоретическое обучение:	6	
	Объекты, используемые в биотехнологии. Традиционная биотехнология: хлебопечение, получение кисломолочных продуктов, виноделие. Микробиологический синтез. Объекты микробиологических технологий. Производство белка, аминокислот и витаминов. Создание технологий и инструментов целенаправленного изменения и конструирования геномов.	2	
	Клеточная инженерия. Хромосомная и генная инженерия. Методы культуры клеток и тканей растений и животных. Соматическая гибридизация и соматический эмбриогенез. Искусственное оплодотворение. Реконструкция яйцеклеток и клонирование животных. Достижения и перспективы хромосомной и генной инженерии. Экологические и этические проблемы генной инженерии.	2	
	Медицинские биотехнологии. Постгеномная цифровая медицина. ПЦР- диагностика. Использование стволовых клеток. Таргетная терапия рака. Создание векторных вакцин с целью обеспечения комбинированной защиты от возбудителей ОРВИ, установление молекулярных механизмов функционирования РНК- содержащих вирусов, вызывающих особо опасные заболевания человека и животных.	2	
	Профессионально- ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Развитие биотехнологий с использованием микроорганизмов, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из разных источников.		

3. Эволюция живой природы		36	
Тема 3.1 Зарождение и развитие эволюционных представлений в биологии	Основное содержание	2	ОК 02. ОК 04.
	Теоретическое обучение:	2	
	Развитие эволюционных представлений в биологии. Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюционная теория Ч.Дарвина. Движущие силы эволюции видов по Ч. Дарвину. Оформление синтетической теории эволюции. Нейтральная теория эволюции. Современная эволюционная биология. Значение эволюционной теории.		
Тема 3.2 <i>Микроэволюция и её результаты</i>	Основное содержание	10	ОК 01. ОК 02. ОК 04.
	Теоретическое обучение:	6	
	Популяция как элементарная единица эволюции.. Современные методы оценки генетического разнообразия и структуры популяций. Изменение генофонда популяции. Закон генетического равновесия Дж. Харди, В. Вайнберга. Элементарные факторы (движущие силы) эволюции. Мутационный процесс, Комбинативная изменчивость. Дрейф генов. Миграции. Изоляция популяций.	2	
	Приспособленность организмов как результат микроэволюции. Возникновение приспособлений у организмов. Ароморфозы и идеоадаптации. Примеры приспособлений у организмов: морфологические, физиологические, биохимические, поведенческие. Относительность приспособленности организмов.	2	
	Вид, его критерии и структура. Видообразование как результат микроэволюции. Изоляция- ключевой фактор видообразования. Пути и способы видообразования. Механизмы формирования биологического разнообразия. Роль эволюционной биологии в разработке научных методов сохранения биоразнообразия.	2	
	Лабораторные занятия:		
	Приспособления организмов и их относительная целесообразность	2	
	Практические занятия:		
	Изучение критериев вида, изменчивости, результатов отбора на сортах растений.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	1	
	Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного		

	отбора: движущий, стабилизирующий, разрывающий (дизруптивный). Половой отбор. Возникновение и эволюция социального поведения животных: подготовка сообщения (презентации)		
Тема 3.3 Макроэволюция и её результаты	Основное содержание	4	ОК 01. ОК 02.
	Теоретическое обучение:	4	
	Методы изучения макроэволюции. Палеонтологические методы изучения эволюции. Переходные формы и филогенетические ряды организмов. Биогеографические методы. Сравнение флоры и фауны материков и островов. Биогеографические области Земли. Виды эндемики и реликты.	2	
	Эмбриологические и сравнительно-морфологические методы изучения эволюции. Гомологичные и аналогичные органы. Молекулярно-генетические, биохимические и математические методы. Современные методы построения филогенетических деревьев. Общие закономерности (правила) эволюции. Необратимость эволюции. Неравномерность темпов эволюции.	2	
Тема 3.4 Возникновение и развитие жизни на Земле	Основное содержание	8	ОК 02. ОК 04. ОК 06.
	Теоретическое обучение:	6	
	Научные гипотезы происхождения жизни на Земле. Абиогенез и панспермия. Донаучные представления о зарождении жизни (креационизм). Гипотеза постоянного самозарождения жизни и её опровержение опытами Ф. Реди, Л. Пастера, Л. Спалланцани. Происхождение жизни и астробиология. Основные этапы неорганической эволюции. Планетарная (геологическая) эволюция. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Образование полимеров из мономеров. Коацерватная гипотеза .И. Опарина.	2	
	История Земли и методы её изучения. Ископаемые органические остатки. Геохронология и её методы. Геохронологическая шкала: эры, периоды, эпохи. Начальные этапы органической эволюции. Появление и эволюция первых клеток. Эволюция метаболизма. Возникновение первых экосистем. Строматолиты. Прокариоты и эукариоты. Происхождение вирусов. Происхождение многоклеточных организмов.	2	

	Основные этапы эволюции высших растений и животного мира. Основные ароморфозы растений. Выход растений на сушу. Споровые и семенные растения. Происхождение цветковых растений. Основные ароморфозы животных. Жизнь в воде. Эволюция позвоночных. Происхождение амфибий и рептилий, млекопитающих и птиц. Освоение беспозвоночными и позвоночными животными суши.	2	
	Лабораторные занятия:	2	
	Изучение и описание ископаемых остатков древних организмов.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа Развитие жизни на Земле по эрам и периодам: архей, протерозой, палеозой, мезозой, кайнозой. Появление и расцвет характерных организмов. Углеобразование. Массовые вымирания- экологические кризисы прошлого: подготовка сообщения (презентации)	2	
Тема 3.5 Происхождение человека - антропогенез	Основное содержание	8	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	Теоретическое обучение:	6	
	Происхождение человека – антропогенез. Разделы и задачи антропологии. Методы антропологии. Сходство человека с животными. Систематическое положение человека. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Движущие силы антропогенеза: биологические, социальные.	2	
	Основные стадии антропогенеза. Ранние человекообразные обезьяны. Австралопитеки – двуногие предки людей. Человек умелый, первые изготовления орудий труда. Человек прямоходящий. Человек гейдельберский. Человек неандертальский как вид людей холодного климата. Человек разумный современного типа, денисовский человек. Палеогенетика и палеогеномика.	2	
	Эволюция современного человека. Естественный отбор в популяциях человека. Мутационный процесс и полиморфизм. Популяционные волны, дрейф генов, миграция и «эффект основателя» в популяциях современного человека. Приспособленность человека	2	

	к разным условиям окружающей среды. Междисциплинарные методы в физической антропологии. Семестровый контроль: тестирование		
	Практические занятия: Изучение экологических адаптаций человека	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	1	
	Человеческие расы. Понятие о расе. Большие расы: европеоидная, австрало-негроидная, монголоидная. Время и пути расселения человека по планете. Единство человеческих рас. Научная несостоятельность расизма: подготовка сообщения (презентации)		
Раздел 4. Экосистемы и присущие им закономерности		52	
Тема 4.1 Экология – наука о взаимоотношениях организмов и надорганизменных систем с окружающей средой	Основное содержание	4	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	Понятие экологии как науки. Значение экологических знаний для человека. Развитие экологии. Разделы и задачи экологии. Связь с другими науками. Методы экологии. Эксперименты в экологии. Моделирование в экологии. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный. Формирование экологической культуры и экологической грамотности населения.	2	
	Лабораторные занятия:		
	Изучение методов экологических исследований	2	
Тема 4.2 Организм и окружающая среда	Основное содержание	10	ОК 01. ОК 07.
	Теоретическое обучение:	8	
	Экологические факторы и закономерности их действия.. Классификация экологических факторов. Общие закономерности действия экологических факторов. Правило минимума. Толерантность. Абиотические факторы. Свет как экологический фактор. Экологические группы растений и животных по отношению к свету. Сигнальная роль света. Фотопериодизм	2	

	Температура и влажность как экологические факторы. Действие температуры на организмы. Пойкилотермные и гомойотермные организмы. Влажность как экологический фактор. Приспособления растений к поддержанию водного баланса. Классификация растений по отношению к воде. Приспособления животных к изменению водного режима.	2	
	Среды обитания организмов. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, глубинная, подпочвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Биологические ритмы. Внешние и внутренние ритмы. Суточные и годовые ритмы. Приспособленность организмов к сезонным условиям жизни.	2	
	Жизненные формы организмов. Понятие о жизненной форме. Жизненные формы растений: деревья, кустарники, кустарнички, многолетние травы, однолетние травы. Жизненные формы животных: гидробионты, геобионты, аэробии. Особенности строения и образа жизни.	2	
	Лабораторные занятия:	2	
	Выявление приспособлений организмов к влиянию света и температуры		
	Внеаудиторная самостоятельная работа Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы. Паразитизм, кооперация, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество): подготовка сообщения (презентации)	1	
Тема 4.3 Экология видов и популяций	Основное содержание	6	ОК 01. ОК 07.
	Теоретическое обучение:	6	
	Экологические характеристики популяции. Популяция как биологическая система. Роль неоднородности среды, физических барьеров и особенностей биологии видов в формировании пространственной структуры популяций. Основные показатели популяции: численность, плотность, возрастная и половая структура, рождаемость, прирост, темп роста, смертность, миграция.	2	

	Экологическая структура популяции. Оценка численности популяции. Динамика популяции и её регуляция. Биологический потенциал популяции. Моделирование динамики популяции. Регуляция численности популяций: роль факторов, зависящих и не зависящих от плотности. Экологические стратегии видов.	2	
	Понятие об экологической нише вида, её размеры. Местообитание. Многомерная модель экологической ниши Д.И. Хатчинсона. Размеры экологической ниши. Потенциальная и реализованная ниши. Вид как система популяций. Ареалы видов. Виды и их жизненные стратегии. Закономерности поведения и миграций животных.	2	
Тема 4.4 Сообщества и экологические системы	Основное содержание	14	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 07.
	Теоретическое обучение:	8	
	Сообщества организмов. Биоценоз и его структура. Экосистема как открытая система. Функциональные блоки организмов в экосистеме: продуценты, консументы, редуценты. Трофические уровни. Трофические цепи и сети. Почвы и илы в экосистемах. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме.	2	
	Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Динамика экосистем. Сукцессии, причины сукцессий. Антропогенные воздействия на сукцессии. Климаксное сообщество. Основа устойчивости сообществ.	2	
	Природные экосистемы. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистема. Агроценоз. Различия между антропогенными и природными экосистемами. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем. Городская флора и фауна. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем.	2	
	Закономерности формирования основных взаимодействий организмов в экосистемах. Перенос энергии и веществ между смежными экосистемами. Устойчивость организмов, популяций и экосистем в условиях естественных и антропогенных воздействий.	2	

	Практические занятия:	6	
	Изучение и описание урбоэкосистемы	2	
	Изучение естественных и искусственных экосистем своей местности	2	
	Экскурсия в типичный биоценоз (на озеро)	2	
Тема 4.5 Биосфера – глобальная экосистема	Основное содержание	6	ОК 01. ОК 02. ОК 07.
	Теоретическое обучение:	6	
	Биосфера- общепланетная оболочка земли. Развитие представлений о биосфере в трудах Э. Зюсса. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции.	2	
	Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы (углерода, азота). Ритмичность явлений в биосфере.	2	
	Зональность биосферы. Понятие о биоме. Основные биомы суши: тундра, хвойные леса, смешанные и широколиственные леса, степи, саванны, пустыни, тропические леса, высокогорья. Климат, растительный и животный мир биомов суши.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа	1	
	Структура и функция живых систем, оценка их ресурсного потенциала и биосферных функций (подготовка сообщения)		
Тема 4.6 Человек и окружающая среда	Основное содержание	10	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
	Теоретическое обучение:	8	
	Экологические кризисы и их причины. Воздействие человека на биосферу. Загрязнение воздушной среды. Охрана воздуха. Загрязнение водной среды. Охрана водных ресурсов. Разрушение почвы. Охрана почвенных ресурсов. Изменение климата.	2	

	Антропогенное воздействие на растительный и животный мир. Охрана растительного и животного мира. Основные принципы охраны природы. Красные книги. ООПТ. Ботанические сады и зоологические парки.	2	ОК 07.
	Основные принципы устойчивого развития человечества и природы. Рациональное природопользование и сохранение биологического разнообразия Земли.	2	
	Общие закономерности глобальных экологических кризисов. Особенности современного кризиса и его вероятные последствия. Развитие методов мониторинга развития опасных техногенных процессов.	2	
	Профессионально- ориентированное содержание практического занятия	2	
	Оценка антропогенных изменений в природе. Влияние антропогенных изменений на человека и его здоровье.		
	Консультация	2	
	Промежуточная аттестация (Экзамен)	4	
ВСЕГО		234	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для освоения рабочей программы учебной дисциплины «Биология» имеется в наличии учебный кабинет, который удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы учебной дисциплины «Биология» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, динамические пособия, иллюстрирующие биологические процессы, модели, муляжи и микропрепараты биологических объектов и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Биология», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и другой литературой по разным вопросам биологии.

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины «Биология» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по биологии, имеющимся в свободном доступе в системе Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники

Пасечник В.В., Каменский А.А., Рубцов А.М. и др. /Под ред. Пасечника В.В. Биология. 10 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение"2022

Пасечник В.В., Каменский А.А., Рубцов А.М. и др. /Под ред. Пасечника В.В. Биология. 11 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023

Интернет-ресурсы

www.sbio.info (Вся биология.Современная биология, статьи, новости, библиотека).
www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).

www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).

www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).
www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).

www.kozlenkoa.narod.ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).

www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах).

www.bril2002.narod.ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Биология как наука Р.1. Тема 1.1, 1.3, 1.4, 1.6 Р.2. Тема 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 Р.3 Тема 3.2, 3.3 Р.4. Тема 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6	- тестирование по вопросам лекции -выполнение и защита лабораторных работ - решение задач
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Биология как наука Р.1. Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7 Р.2. Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 Р.3 Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р.4 Тема 4.1, 4.4, 4.5, 4.6	-фронтальный опрос -подготовка и представление устных сообщений по вопросам лекции -разработка глоссария - решение разноуровневых задач;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Биология как наука Р.1. Тема 1.3, 1.4, 1.6, Р.2. Тема 2.1, 2.4, 2.7, 2.8 Р.4. Тема 4.4, 4.6	Тестирование Устный опрос Биологический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Подготовка сообщения
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р.1 Тема 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.7 Р.2 Тема 2.2, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 Р.3 Тема 3.1, 3.2, 3.4, 3.5 Р.4 Тема 4.1, 4.6	- оцениваемая дискуссия - тестирование - решение практических задач - заполнение таблицы - разработка глоссария

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р.2 Тема 2.1, 2.2, 2.7 Р.3 Тема 3.5 Р.4 Тема 4.1, 4.6	Тестирование Устный опрос Биологический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Подготовка сообщения
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р.1 Тема 1.6 Р.2 Тема 2.1, 2.2, 2.5, 2.6 Р.3 Тема 3.4, 3.5 Р.4 Тема 4.1, 4.6	Тестирование Устный опрос Биологический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Подготовка сообщения Заполнение таблицы
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р.4 Тема 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6	- фронтальный опрос - решение практических задач - защита промежуточных результатов выполнения проектного задания - составление структурной схемы

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ОУД.09 История
(базовый уровень)
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «История» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228)

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Балагурова Ирина Юрьевна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«История»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Целью исторического образования является:

формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

Задачами изучения истории являются:

углубление социализации обучающихся, формирование гражданской ответственности и социальной культуры, соответствующей условиям современного мира;

освоение систематических знаний об истории России и всеобщей истории XX - начала XXI вв.;

воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к своему Отечеству - многонациональному Российскому государству в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;

формирование исторического мышления, способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности и взаимосвязи, в развитии, в системе координат "прошлое - настоящее - будущее";

работа с комплексами источников исторической и социальной информации, развитие учебно-проектной деятельности; в углубленных курсах - приобретение первичного опыта исследовательской деятельности;

расширение аксиологических знаний и опыта оценочной деятельности (сопоставление различных версий и оценок исторических событий и личностей, определение и выражение собственного отношения, обоснование позиции при изучении дискуссионных проблем прошлого и современности);

развитие практики применения знаний и умений в социальной среде, общественной деятельности, межкультурном общении.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты: 1) в сфере гражданского воспитания: осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;	1) понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. и команде;		2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI в.;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	2) в сфере патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI вв. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с использованием фактического материала, в том числе,
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	3) в сфере духовно-нравственного воспитания: личностное осмысление и принятие сущности и значения исторически сложившихся и развивавшихся духовно-нравственных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные ценности и нормы современного российского общества;	

стандарты антикоррупционного поведения. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, представителям старших поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; 4) в сфере эстетического воспитания: представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; 5) в сфере физического воспитания: осознание ценности жизни и необходимости ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в исторических обществах и в современную эпоху; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни; 6) в сфере трудового воспитания: понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 7) в сфере экологического воспитания: осмысление исторического опыта взаимодействия людей с природной средой, его позитивных и негативных проявлений; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной и социальной среде; 8) в понимании ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики,	используя источники разных типов; 4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; 5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI вв.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI вв.; 6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; 7) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI вв. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; 8) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы,

	основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории; 9) в сфере развития эмоционального интеллекта обучающихся: развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); социальных навыков (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения). Метапредметные результаты: <i>базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:</i> формулировать проблему, вопрос, требующий решения; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям. <i>базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:</i> определять познавательную задачу; намечать путь ее решения и осуществлять подбор исторического материала, объекта;	по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI вв.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других); 9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России; 10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; 11) знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI вв.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; осуществлять анализ объекта в соответствии с принципом историзма, основными процедурами исторического познания; систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); выявлять характерные признаки исторических явлений; раскрывать причинно-следственные связи событий прошлого и настоящего; сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; формулировать и обосновывать выводы; соотносить полученный результат с имеющимся историческим знанием; определять новизну и обоснованность полученного результата; представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат, учебный проект и другие); объяснять сферу применения и значение проведенного учебного исследования в современном общественном контексте. <i>умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:</i> осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или самостоятельно сформулированным критериям); рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различия их свидетельств; использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм, требований информационной безопасности; создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. <i>умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:</i> представлять особенности взаимодействия людей в исторических обществах и современном мире; участвовать в обсуждении событий и личностей прошлого и современности, выявляя сходство и различие высказываемых оценок; излагать и аргументировать свою точку	

	зрения в устном высказывании, письменном тексте; владеть способами общения и конструктивного взаимодействия, в том числе межкультурного, в образовательной организации и социальном окружении; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации. <i>умения совместной деятельности:</i> осознавать на основе исторических примеров значение совместной деятельности людей как эффективного средства достижения поставленных целей; планировать и осуществлять совместную работу, коллективные учебные проекты по истории, в том числе на региональном материале; определять свое участие в общей работе и координировать свои действия с другими членами команды; проявлять творчество и инициативу в индивидуальной и командной работе; оценивать полученные результаты и свой вклад в общую работу. <i>умения в части регулятивных универсальных учебных действий:</i> владение приемами самоорганизации своей учебной и общественной работы: выявлять проблему, задачи, требующие решения; составлять план действий, определять способ решения, последовательно реализовывать намеченный план действий и другие; владение приемами самоконтроля: осуществлять самоконтроль, рефлекссию и самооценку полученных результатов; вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей; принятие себя и других: осознавать свои достижения и слабые стороны в учении, общении, сотрудничестве со сверстниками и людьми старшего поколения; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других на ошибку; вносить конструктивные предложения для совместного решения учебных задач, проблем.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы дисциплины	183
Основное содержание	161
в т.ч.: теоретическое обучение	131
практические занятия	30
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля):	13
в т.ч.: теоретическое обучение	13
в т.ч. практические занятия	-
Самостоятельная работа	7
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Тематический план и содержание дисциплины «История».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Введение. Россия в начале XX века.	Содержание учебных занятий		2	
	1	Стартовый входной контроль. Введение. Россия в начале 20 века.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
Раздел 1.Россия в годы Первой мировой войны и Великой российской революции (1914-1922 гг.)	Содержание учебных занятий		26	
	1	Россия накануне Первой мировой войны.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	2	Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 гг. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. ПЗ № 1: Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	3	Февральская революция 1917 года. ПЗ № 2: Причины и итоги Двоевластия.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	4	Гражданская война и интервенция. Профессионально-ориентированное содержание: Снабжение продовольствием армии и фронта в годы Гражданской войны.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	5	Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков. ПЗ № 3: Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	6	Октябрьская революция в России и ее последствия.	4	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	7	Гражданская война и ее последствия. Идеология и культура Советской России периода Гражданской войны. Наш край в 1914-1922 гг. Профессионально-ориентированное содержание: Рассмотреть пути решения продовольственного вопроса и его последствия для экономики страны.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09

Внеаудиторная самостоятельная работа: Проект «Культура нашего края в начале XX века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов) Заполнение таблицы «Основные боевые действия и события Первой мировой войны.		2	
Раздел 2. Советский союз в 1920–1930-е годы.	Содержание учебных занятий		36
	1	СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Финансовая реформа 1922 - 1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. ПЗ № 4: Процесс образования СССР. Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г.	2
			2
	2	Советский Союз в конце 1920-х– 1930- е гг. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В.И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. ПЗ № 5: Индустриализация и коллективизация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Трагические последствия коллективизации. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в СССР в 1932 - 1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Утверждение культа личности Сталина.	2
			2
	3	Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г. ПЗ № 6: Итоги и цена советской модернизации.	2
			2
	4	Культурное пространство советского общества в 1920– 1930-е гг. Профессионально-ориентированное содержание: Диетология в СССР в 20-30 гг. XX века.	2
			2
	5	Культурная революция в СССР. ПЗ № 7: Работа с историческими источниками: агитационные плакаты.	2
			2
	6	Первые пятилетки. Профессионально-ориентированное содержание: Общественное питание в Советской России.	2
			2

	7	Мир в 1920-е – 1930-е гг. Внешняя политика. Возрастание угрозы мировой войны. ПЗ № 8: Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	8	СССР накануне Великой Отечественной войны.	4	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	9	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Наш край в 1920 - 1930-е гг.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Характеристика основных течений в литературе и искусстве 1920 — 1930-х годов на примерах творчества выдающихся мастеров культуры, их произведений (сообщение или презентация). 2. Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации Костромской области (в форме исследовательского проекта).			2	
Раздел 3. Великая Отечественная война. 1941–1945 год.	Содержание учебных занятий		24	
	1	Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942). План "Барбаросса". Битва за Москву. Перестройка экономики на военный лад. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост». Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. ПЗ № 9: Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	2	Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.) ПЗ № 10: Работа с исторической картой.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	3	Человек и культура в годы Великой Отечественной войны. ПЗ № 11: Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эренбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	4	Победа СССР в Великой Отечественной войне. Окончание Второй мировой войны (1944 – сентябрь 1945 гг.) ПЗ № 12: Костромской край в годы Великой Отечественной войны.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	5	Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции.	4	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09

	6	Итоги и значение Великой Отечественной войны. Изменение политической карты мира. ПЗ № 13: Людские и материальные потери советского народа.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Проект «Война в памяти народа» (с обращением к воспоминаниям людей старшего поколения, произведениям литературы, кинофильмам и др.). 2. Составление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла.			2	
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир	Содержание учебных занятий		46	
	1	СССР в 1945 - 1953 гг. Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	2	Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946 - 1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.).	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	3	Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	4	Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09

	5	СССР в середине 1950-х - первой половине 1960-х гг. Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	6	Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	7	Социально-экономическое развитие СССР."Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	8	Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	9	XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09

10	Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно - политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
11	Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
12	Советское государство общество в середине 1960-х – начале 1980-х. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
13	Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
14	Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
15	Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. ПЗ № 14: Л.И. Брежнев в оценках современников и историков.	1 1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
16	Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.) Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно - политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09

	17	Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	18	Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	19	Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	20	Последний этап перестройки: 1990 - 1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	21	Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09

	22	Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	23	Профессионально-ориентированное со держание: Изменения в структуре питания россиян Наш край в 1945 - 1991 гг.	1 1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
Раздел 5.Российская Федерация в 1992–2022 гг.	Содержание учебных занятий		40	
	1	Становление новой России(1992 - 1999 г). Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Профессионально-ориентированное содержание: Продовольственный кризис 90 гг.: причины и последствия.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	2	Наращение политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина N 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. ПЗ № 15: Становление российского парламентаризма. Работа с историческими источниками.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	3	Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992 г.) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	4	Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09

		хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.		
	5	Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. ПЗ № 16: «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.	1 1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	6	Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	7	Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Профессионально-ориентированное содержание: Культура питания на рубеже 20-21 вв.	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	8	Экономический подъем 1999 - 2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005 г.) и продолжение (2018 г.) реализации приоритетных национальных проектов.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	9	Президент Д.А.Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
	10	Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Начало конституционной реформы (2020 г.)	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09

11	Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
12	Внешняя политика в конце XX - начале XXI вв. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000 г.) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
13	Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
14	Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР).	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
15	Специальная военная операция (2022). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
16	Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09

	17	Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI вв. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура. Наш край в 1992 - 2022 гг.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК.09
Внеаудиторная самостоятельная работа: 1. Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. 2. Заполнение таблицы «Национальные проекты и их результаты».			1	
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			176+7	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины «История» имеется: кабинет
«История»,

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные);
- энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная и другая литература по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации оснащен:

3.2.1 Основные печатные издания

- 1.Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1914—1945годы. 10 класс. Базовый уровень. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023
- 2.Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023
- 3.Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1914—1945 годы. 10 класс. Базовый уровень. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023
- 4.Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века. 11 класс. Базовый уровень. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023

3.2.2 Электронные издания

1. История России. Обществознание: Учебно-методический комплект для школы <http://history.standart.edu.ru>
2. Коллекция «Исторические документы» Российского общеобразовательного портала <http://historydoc.edu.ru>
3. Лекции по истории on-line для любознательных <http://www.lectures.edu.ru>
4. Преподавание истории в школе: научно-методический и теоретический журнал <http://www.pish.ru>
5. Сайт «Я иду на урок истории» и электронная версия газеты «История» <http://his.1september.ru>

6. Тематические коллекции по истории Единой коллекции ЦОР
<http://school-collection.edu.ru/collection>
7. Всероссийская олимпиада школьников по истории <http://hist.rusolymp.ru>
8. Инновационные технологии в гуманитарном образовании: материалы по преподаванию истории <http://www.teacher.syktso.ru>
9. Проект ХРОНОС – Всемирная история в Интернете <http://www.hrono.ru>
10. Проект «Historic.Ru: Всемирная история»: Электронная библиотека по истории
<http://www.historic.ru>
11. Всемирная история: Единое научно-образовательное пространство
<http://www.worldhist.ru>
12. Российский электронный журнал «Мир истории» <http://www.historia.ru>
13. Государственная публичная историческая библиотека России <http://www.shpl.ru>
14. Государственный архив Российской Федерации <http://www.garf.ru>
15. Архивное дело <http://www.1archive-online.com>
16. Архнадзор <http://www.archnadzor.ru>
17. Электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В.Ломоносова
<http://www.hist.msu.ru/ER/Etext>
18. Хронология русской и западной истории <http://www.istorya.ru/hronos.php>
19. История Отечества с древнейших времен до наших дней <http://slovari.yandex.ru/dict/io>
20. Образовательно-исторический портал Великая империя. История России
<http://imperiya.net>
21. История государства Российского в документах и фактах <http://www.historyru.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Введение; Раздел 1; п-о; Раздел 2; п-о; Раздел 3; Раздел 4; п-о; Раздел 5; п-о.	- Устный опрос - Задание исследование - Фронтальный опрос - Понятийный диктант - Хронологический диктант - Защита презентаций - Тест-задание
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. и команде.	Введение; Раздел 1; п-о; Раздел 2; п-о; Раздел 3; Раздел 4; п-о; Раздел 5; п-о.	- Устный опрос - Задание исследование - Фронтальный опрос - Понятийный диктант - Защита презентаций - Тест-задание
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Введение; Раздел 1; п-о; Раздел 2; п-о; Раздел 3; Раздел 4; п-о; Раздел 5; п-о.	- Устный опрос - Задание исследование - Фронтальный опрос - Понятийный диктант - Защита презентаций - Тест-задание
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Введение; Раздел 1; п-о; Раздел 2; п-о; Раздел 3; Раздел 4; п-о; Раздел 5; п-о.	- Устный опрос - Задание исследование - Фронтальный опрос - Понятийный диктант - Защита презентаций - Тест-задание
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Введение; Раздел 1; п-о; Раздел 2; п-о; Раздел 3; Раздел 4; п-о; Раздел 5; п-о.	- Устный опрос - Задание исследование - Фронтальный опрос - Понятийный диктант - Защита презентаций - Тест-задание

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании предметно - цикловой
комиссии общеобразовательных
дисциплин

Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж

Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины

ОУДб.10 Обществознание

(базовый уровень)

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Обществознание» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228)

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Зубова Наталья Леонидовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	39
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	40

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Обществознание» (наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины:

воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в [Конституции](#) Российской Федерации;

развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

развитие интереса обучающихся к освоению социальных и гуманитарных дисциплин;

освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в [ФГОС СОО](#);

овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии

коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Личностные результаты изучения обществознания воплощают традиционные российские социокультурные и духовно-нравственные ценности, принятые в обществе нормы поведения, отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и

природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

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

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

стремление проявлять качества творческой личности;

5) физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы среднего общего образования (на базовом уровне) у них совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное

состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе в межличностном взаимодействии и при принятии решений;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

В результате изучения обществознания на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов;

определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах;

вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в

том числе учебно-познавательных.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем;

проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания;

осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт;

уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:

владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию

и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

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

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать;

значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность;

выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые учебные исследовательские и социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать

мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения программы по обществознанию (базовый уровень).

1. Владеть знаниями об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и социальных институтов; общественных потребностях и общественных отношениях; социальной динамике и ее формах; особенностях процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, тенденциях развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности и ее этапах в современных условиях; деятельности и ее структуре;

сознании, самосознании и социальном поведении; познании мира; истине и ее критериях; формах и методах мышления; особенностях профессиональной деятельности в области науки;

об историческом и этническом многообразии культур, связи духовной и материальной культуры, особенностях профессиональной деятельности в области науки и культуры;

об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политике поддержки малого бизнеса и предпринимательства, конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, механизмах принятия бюджетных решений; особенностях профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.

2. Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества".

3. Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных

явлений, в том числе достижений российской науки и искусства, направлений научно-технологического развития Российской Федерации, при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: общество и его типы, социальный институт, общественный прогресс, деятельность, социальные интересы, глобализация, личность, социализация, истина, мышление, духовная культура, духовные ценности, народная культура, массовая культура, элитарная культура, ценности и идеалы; образование, наука, искусство, религия, мораль, мировоззрение, экономическая система, экономический рост, экономический цикл, ограниченность ресурсов, общественные блага, валовой внутренний продукт, факторы долгосрочного экономического роста; механизмы государственного регулирования экономики, между-народное разделение труда;

определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: общество, личность, свобода, культура, экономика, собственность;

классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие явления и процессы социальной действительности, в том числе: виды и формы деятельности; формы познания, культуры; виды знания, науки, религий; виды и уровни образования в Российской Федерации; виды налоговых систем, издержек производства, безработицы, финансовых услуг; типы и виды рыночных структур; факторы производства; источники финансирования предприятий.

4. Уметь устанавливать, выявлять, объяснять и конкретизировать примерами причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи подсистем и элементов общества; материальной и духовной культуры; владеть уровнями и методами научного познания; мышления и деятельности; общественного и индивидуального сознания; чувственного и рационального познания; народной, массовой и элитарной культуры; экономической деятельности и проблем устойчивого развития; макроэкономических показателей и качества жизни; спроса и предложения;

характеризовать причины и последствия преобразований в духовной, экономической сферах жизни российского общества; противоречивого характера общественного прогресса; глобализации; культурного многообразия современного общества; возрастания роли науки в современном обществе; инфляции, безработицы; функции образования, науки, религии как социальных институтов; морали; искусства; экономические функции государства; Центрального банка Российской Федерации; налоговой системы Российской Федерации; предпринимательства;

отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных

знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках.

5. Иметь представления о методах изучения социальных явлений и процессов в социальных науках, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование, метод моделирования и сравнительно-исторический метод.

6. Применять знания, полученные при изучении разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества", для анализа социальной информации о многообразии путей и форм общественного развития, российском обществе, об угрозах и вызовах развития в XXI в., о развитии духовной культуры, о проблемах и современных тенденциях, направлениях и механизмах экономического развития, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ;

осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества".

7. Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний об обществе, о его духовной культуре и экономической жизни, о человеке, его познавательной деятельности и творческой активности, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты.

8. Использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции, осознания значимости здорового образа жизни, роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов "Человек в обществе", "Духовная культура", "Экономическая жизнь общества".

9. Формулировать, основываясь на социальных ценностях и

приобретенных знаниях о человеке в обществе, духовной культуре, об экономической жизни общества, собственные суждения и аргументы по проблемам влияния социокультурных факторов на формирование личности; противоречивых последствий глобализации; соотношения свободы и необходимости в деятельности человека; значения культурных ценностей и норм в жизни общества, в духовном развитии личности; роли государства в экономике; путей достижения экономического роста; взаимосвязи экономической свободы и социальной ответственности;

конкретизировать теоретические положения, в том числе о типах общества; многообразии путей и форм общественного развития; человеку как результате биологической и социокультурной эволюции; многообразии видов деятельности и ее мотивации; этапах социализации; особенностях научного познания в социально-гуманитарных науках; духовных ценностях; субкультуре и контркультуре; диалоге культур; категориях морали; возможностях самовоспитания; особенностях образования и науки в современном обществе; свободе совести; значении поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации; многообразии функций искусства; достижениях современного российского искусства; использовании мер государственной поддержки малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации; выборе способов рационального экономического поведения людей, особенностях труда молодежи в условиях конкуренции на рынке труда, фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта.

10. Применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами, в том числе находить, анализировать и использовать информацию для принятия ответственных решений по достижению финансовых целей и управлению личными финансами при реализации прав и обязанностей потребителя финансовых услуг с учетом основных способов снижения рисков и правил личной финансовой безопасности.

11. Оценивать социальную информацию по проблемам развития современного общества, общественного и индивидуального сознания, потребностей и интересов личности, научного познания в социально-гуманитарных науках, духовной культуры, экономической жизни общества, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм.

12. Самостоятельно оценивать практические ситуации и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные

способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения ценностей, социальных норм, включая нормы морали и права, экономической рациональности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

13. Владеть знаниями о социальной структуре общества, критериях социальной стратификации; формах и факторах социальной мобильности в современном обществе, о семье как социальном институте, возрастании роли семейных ценностей; направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе в области поддержки семьи;

о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

о праве как социальном регуляторе, системе права и законодательстве Российской Федерации, системе прав, свобод и обязанностей человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений; экологическом законодательстве, гражданском, административном и уголовном судопроизводстве.

14. Характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства на примерах разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации".

15. Уметь определять смысл, различать признаки научных понятий и использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний, включая понятия: социальные общности, социальные группы и отношения между ними, социальная стратификация, социальное неравенство, социальный статус, социальная роль, социальная мобильность, семья и брак, этнические общности, нация, социальные нормы, социальный контроль и самоконтроль, социальный конфликт, политическая власть, политический институт, политические отношения, политическая система, государство, национальная безопасность, политическая культура, политическая элита, политическое лидерство, политический процесс, право,

источник права, система права, норма права, отрасль права, институт права, правонарушение, юридическая ответственность, нормативный правовой акт, закон, подзаконный акт, законодательный процесс, правовой статус, гражданство Российской Федерации, налог;

определять различные смыслы многозначных понятий, в том числе: власть, социальная справедливость, социальный институт;

классифицировать и типологизировать на основе предложенных критериев используемые в социальных науках понятия и термины, отражающие социальные явления и процессы, в том числе: социальные общности и группы; виды социальной мобильности; типы семьи; социальные нормы; социальные конфликты; формы социальных девиаций; виды миграционных процессов в современном мире; формы государства; политические партии; виды политического лидерства, избирательных и партийных систем, политических идеологий; правовые нормы; отрасли и институты права; источники права; нормативные правовые акты; виды правовых отношений; правонарушения; виды юридической ответственности; права и свободы человека и гражданина Российской Федерации; конституционные обязанности гражданина Российской Федерации; способы защиты гражданских прав, правоохранительные органы; организационно-правовые формы юридических лиц; права и обязанности родителей и детей; права и обязанности работников и работодателей; дисциплинарные взыскания; налоги и сборы в Российской Федерации; права и обязанности налогоплательщиков; виды административных правонарушений и наказаний; экологические правонарушения; способы защиты права на благоприятную окружающую среду; виды преступлений; виды наказаний в уголовном праве.

16. Уметь устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи при описании социальной структуры, формы государства, политической культуры личности и ее политического поведения, системы права, нормативно-правовых актов, прав, свобод и обязанностей;

приводить примеры взаимосвязи социальной, политической и других сфер жизни общества; права и морали; государства и права; действия правовых регуляторов и развития общественных процессов;

характеризовать причины и последствия преобразований в социальной, политической сферах, в правовом регулировании общественных отношений в Российской Федерации; возрастания социальной мобильности; сохранения социального неравенства; социальных конфликтов; отклоняющегося (девиантного) поведения; правонарушения и юридической ответственности за него; абсентеизма; коррупции;

характеризовать функции семьи, социальных норм, включая нормы права; социального контроля; государства, субъектов и органов

государственной власти в Российской Федерации; политических партий; средств массовой информации в политической жизни общества; правоохранительных органов;

отражать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем, в том числе в таблицах, схемах, диаграммах, графиках.

17. Иметь представления о методах изучения социальной, политической сферы жизни общества, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический, сравнительно-правовой метод, политическое прогнозирование.

18. Применять знания, полученные при изучении разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации", для анализа социальной информации о социальном и политическом развитии российского общества, направлениях государственной политики в Российской Федерации, правовом регулировании общественных процессов в Российской Федерации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в СМИ;

осуществлять поиск политической и правовой информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения при изучении разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации".

19. Осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность с использованием полученных знаний о структуре общества, социальных отношениях, политической сфере, правовом регулировании и законодательстве Российской Федерации, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по изученным темам, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты.

20. Использовать политические и правовые знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;

осознания роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач при изучении разделов "Социальная сфера", "Политическая сфера", "Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации".

21. Формулировать на основе социальных ценностей и приобретенных знаний о структуре общества и социальных взаимодействиях, политической сфере и законодательстве Российской Федерации собственные суждения и аргументы по проблемам социальной мобильности, ее форм и каналов в современном российском обществе; миграционных процессов; тенденций развития семьи; участия субъектов политики в политическом процессе; опасности коррупции и необходимости борьбы с ней; соотношения прав и свобод человека с обязанностями и правовой ответственностью;

использовать ключевые понятия, теоретические положения, в том числе о социальной структуре российского общества; роли семьи в жизни личности и в развитии общества; особенностях политической власти, структуре политической системы; роли Интернета в современной политической коммуникации; необходимости поддержания законности и правопорядка; юридической ответственности за совершение правонарушений; механизмах защиты прав человека; особенностях трудовых правоотношений несовершеннолетних работников; особенностях уголовной ответственности несовершеннолетних для объяснения явлений социальной действительности;

конкретизировать теоретические положения о конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; социальных конфликтах, включая этносоциальные, и путях их разрешения; государственной поддержке социально незащищенных слоев общества и мерах социальной поддержки семьи в Российской Федерации; федеративном устройстве и политической системе Российской Федерации на современном этапе; государственном суверенитете; избирательной системе в Российской Федерации; государственной службе и статусе государственного служащего; основах конституционного строя Российской Федерации; субъектах гражданских правоотношений; юридической ответственности и ее видах; правовом регулировании оказания образовательных услуг; порядке приема на работу, заключения и расторжения трудового договора, в том числе несовершеннолетних граждан; защите трудовых прав работников; порядке и условиях заключения и расторжения брака; правах и обязанностях налогоплательщика; принципах уголовного права, уголовного процесса, гражданского процесса фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта.

22. Применять знание о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, зафиксированных в законодательстве Российской Федерации; находить, анализировать и использовать информацию, предоставленную

государственными органами, в том числе в цифровой среде, в целях управления личными финансами и обеспечения личной финансовой безопасности.

23. Оценивать социальную информацию по проблемам социальных отношений, политической жизни общества, правового регулирования, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации; соотносить различные оценки социального взаимодействия, политических событий, правовых отношений, содержащиеся в источниках информации; давать оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях с точки зрения социальных норм, в том числе норм морали и права.

24. Самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, включая нормы морали и права, ценностей; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, опасность алкоголизма и наркомании.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- в части патриотического воспитания: - ценностное отношение к достижениям России в науке, технологиях и труде; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного и технического творчества и труда; - в части трудового воспитания: - готовность к труду и осознание ценности мастерства; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - готовность и способность к	сформированность знаний об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; - глобальных проблемах и вызовах современности; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании,

	образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <i>Базовые логические действия:</i> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; - устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и общения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; <i>Базовые исследовательские действия:</i> - владеть навыками учебно – исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - выявлять причинно – следственные	познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, механизмах защиты прав в Российской Федерации; - правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и

	связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задач результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменения в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; - разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую область жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания в разных предметных областях; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; <i>Работа с информацией:</i> - владеть навыками получения информации из различных источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально – эстетическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности,	оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

	гигиены, ресурсосбережении, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; <i>Общение:</i> - осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; -аргументировано вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; -развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; <i>Совместная деятельность:</i> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; -предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных	

	ситуациях, проявлять творчество воображение, быть инициативным; <i>Самоорганизация:</i> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно осуществлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; <i>Самоконтроль:</i> - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - владеть навыками познавательной рефлексии как оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски своевременно принимать решения по их снижению; <i>Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</i> - самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к	

	эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; <i>Принятие себя и других:</i> - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать своё право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	<i>Базовые исследовательские действия:</i> - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях;	сформированность знаний об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;

	-формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; <i>Работа с информацией:</i> - владеть навыками получения информации из различных источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; -оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально – эстетическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные

		суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;
ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<i>В части гражданского воспитания:</i> - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей; <i>В части духовно – нравственного воспитания:</i> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально – нравственные нормы и ценности; <i>в части трудового воспитания:</i> - готовность к труду и осознание ценности мастерства; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; <i>Базовые исследовательские действия:</i> - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности	сформированность знаний об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях

	и жизненных ситуациях; <i>Самоорганизация:</i> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно осуществлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <i>Самоконтроль:</i> - владеть навыками познавательной рефлексии как оценки ситуации, выбора верного решения; <i>Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</i> - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	государственной политики Российской Федерации; -) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и

		государства;
ОК 06 Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<i>В части духовно – нравственного воспитания:</i> - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально – нравственные нормы и ценности; <i>Общение:</i> - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; -аргументировано вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; -развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; <i>Совместная деятельность:</i> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;	- использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

	<i>Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</i> - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; <i>Принятие себя и других:</i> - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать своё право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	114
в т. ч.	

Основное содержание	74
в т.ч.:	
теоретическое обучение	35
практические занятия	39
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	24
Самостоятельная работа	8
Индивидуальный проект	0
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	2

Тематическое планирование по дисциплине «Обществознание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Формируемые компетенции
	2		3	
Раздел 1. Человек в обществе			20	
	Содержание учебного материала			
1.1. Общество как совместная жизнедеятельность людей.	1.	Входной контроль. Общество как совместная жизнедеятельность людей. Общество и природа. Общество и культура.	2	ОК 02, ОК 06
		ПЗ: профессионально ориентированное содержание: профессиональная деятельность и культура	2	
1.2. Общество и общественные отношения	2.	Общество как система. Общественные потребности и социальные институты.	2	ОК 02, ОК 06
		ПЗ: профессионально ориентированное содержание: взаимодействие основных сфер общества на примере профессиональной деятельности повара.	2	
1.3. Многообразие процессов развития общества	3.	ПЗ: Типы обществ. Роль массовой коммуникации в современном обществе.	2	ОК 02, ОК 06
1.4. Развитие общества	4.	ПЗ: Эволюция, социальная революция. Реформа. Общественный прогресс, его критерии.	2	ОК 05
1.5. Глобализация и её противоречия	5.	Глобализация и ее противоречивые последствия. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. ПЗ: профессионально ориентированное содержание: роль науки в решении глобальных проблем.	2	ОК 02, ОК 06
1.6. Становление личности в процессе социализации	6.	ПЗ: Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Личность в современном обществе. Мировоззрение. Социализация личности и ее этапы. ПЗ: профессионально ориентированное содержание: выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной	2	ОК 05, ОК 06

		деятельности повара.		
1.7. Деятельность человека	7.	ПЗ: Деятельность и ее структура. Многообразие видов деятельности. <i>ПЗ: профессионально ориентированное содержание:</i> структура деятельности на примере профессиональной деятельности повара.	2	ОК 05, ОК 06
1.8. Познавательная деятельность. Научное познание.	8.	ПЗ: Познание чувственное и рациональное. Истина и её критерии. Особенности научного познания. <i>ПЗ: профессионально ориентированное содержание:</i> Перспективы развития (специальности) в информационном обществе. Направление цифровизации в профессиональной деятельности повара.	2	ОК 2, ОК 06
Раздел 2. Духовная культура.			14	
	Содержание учебного материала			
2.1. Культура и её формы	1.	ПЗ: Духовная деятельность человека. Многообразие культур.	2	ОК 08
2.2. Мораль	2.	Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. <i>ПЗ: профессионально ориентированное содержание:</i> Культура общения, труда, учёбы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности повара.	2	ОК 08
2.3 Наука и образование в современном мире	3.	Возрастание роли науки в современном обществе. Образование в современном обществе. <i>профессионально ориентированное содержание:</i> профессиональное образование в сфере профессии «Повар, кондитер». Роль и значение непрерывного образования.	2	ОК 05, ОК 08
		Самостоятельная работа: подготовить сообщение «Траектория развития в профессии»	2	
			2	
2.4. Религия	4.	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии.	2	ОК5
2.5. Искусство	5.	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.	2	ОК 02
		<i>ПЗ: профессионально ориентированное содержание:</i> образ профессии «Повар, кондитер» в искусстве.	2	
Раздел 3. Правовое регулирование общественных отношений				

			30	
	Содержание учебного материала			
3.1. Система права	1.	Система права. Признаки права. Институт права. Отрасли права.	2	ОК 02
3.2. Правоотношения. Правонарушения.	2.	Правоотношения, их субъекты. Виды правонарушений. Юридическая ответственность. ПЗ: профессионально ориентированное содержание: соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности повара.	2	ОК 02
3.3. Источники права	3.	Основные источники (формы) права. Виды нормативных актов. Функции правоохранительных органов Российской Федерации. профессионально ориентированное содержание: нормативно – правовые документы, регулирующие профессиональную деятельность по профессии «Повар, кондитер»	2	ОК 02
3.4. Основы конституционного права	4.	ПЗ: Основы конституционного строя. Гражданство Российской Федерации. Права и обязанности гражданина России.	2	ОК 05
3.5. Правовое регулирование гражданских правоотношений	5.	ПЗ: Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права.	2	ОК 05
3.6. Правовые основы предпринимательской деятельности	6.	ПЗ: Правовые основы предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы предпринимательства.	2	ОК 05
		ПЗ: профессионально ориентированное содержание: предпринимательская деятельность в сфере профессии «Повар, кондитер». Как открыть своё дело	2	
		Самостоятельная работа: составить памятку «Как стать предпринимателем»	2	
3.7. Правовое регулирование трудовых правоотношений	7.	ПЗ: Трудовые правоотношения. Трудовой договор. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников.	2	ОК 05
		ПЗ: профессионально ориентированное содержание: коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенности регулирования трудовых отношений в сфере профессии «Повар, кондитер».	2	
		Самостоятельная работа: составление резюме	2	
3.8. Правовое	8.	ПЗ: Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование	2	ОК 05

регулирование семейных правоотношений		отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей.		
3.9. Правовое регулирование налоговых, образовательных, правоотношений, экологическое законодательство	9.	Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.	2	ОК 05
3.10. Правовое регулирование административных правоотношений	10.	ПЗ: Административные правонарушения и административная ответственность. ПЗ: профессионально ориентированное содержание: административные правонарушения в профессиональной деятельности повара.	2	ОК 05
3.11. Правовое регулирование уголовных правоотношений	11.	ПЗ: Виды преступлений. Уголовная ответственность.	2	ОК 05
3.12. Основы процессуального права	12.	ПЗ: Гражданский процесс. Арбитражное судопроизводство. Конституционное судопроизводство.	2	ОК 05
		ПЗ: Административный процесс. Уголовный процесс.	2	
Раздел 4. Экономическая жизнь общества			18	
	Содержание учебного материала			
4.1. Экономика – основа жизнедеятельности общества	1.	ПЗ: Роль экономики в жизни общества. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Понятие экономического цикла. ПЗ: профессионально ориентированное содержание: особенности разделения труда и специализации в сфере профессии «Повар, кондитер».	2	ОК 05

4.2. Рыночные отношения в экономике	2.	ПЗ: Виды рынков. Законы спроса и предложения. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. ПЗ: профессионально ориентированное содержание: законы спроса и предложения в профессиональной деятельности.	2	ОК 02, ОК 08
4.3. Финансовый рынок и финансовые институты	3.	Финансовый рынок. Банковская система. Цифровые финансовые услуги. Инфляция: причины, виды, последствия.	2	ОК 02, ОК 08
4.4. Экономика предприятий	4.	Цели предприятия. Факторы производства. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации. ПЗ: профессионально ориентированное содержание Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере профессии «Повар, кондитер».	2	ОК 02, ОК 08
4.5. Рынок труда и безработица	5.	ПЗ: Рынок труда. Причины и виды безработицы. Государственная политика в области занятости. ПЗ: профессионально ориентированное содержание: Спрос на труд и его факторы в сфере профессии «Повар, кондитер». Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки повара. Самостоятельная работа: составить профессиограмму профессии	2 2 2	ОК 02, ОК 08
4.6. Экономическая культура	6.	Рациональное поведение потребителя. Экономическая свобода и социальная ответственность.	2	ОК 02, ОК 08
4.7. Экономика и государство	7.	ПЗ: Экономические функции государства. Государственный бюджет. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Цифровизация экономики в Российской Федерации.	2	ОК 02
4.8. Мировая экономика.	8.	Мировая экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Государственное регулирование внешней торговли.	2	ОК 02
Раздел 5. Социальная сфера			12	
	Содержание учебного материала			
5.1. Социальная структура общества	1.	Многообразие социальных групп. Социальная стратификация.	2	ОК 02

5.2 Положение личности в обществе и пути его изменения	2.	Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. <i>профессионально ориентированное содержание:</i> престиж профессии «Повар, кондитер». Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.	2	ОК 02
5.3. Семья и семейные ценности	3.	Семья и брак. Функции и типы семьи. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации.	2	ОК6
5.4. Социальные нормы и социальный контроль	4.	ПЗ: Социальные нормы. Социальный контроль и самоконтроль. Отклоняющееся (девиантное) поведение. <i>ПЗ: профессионально ориентированное содержание:</i> освоение социальных норм, правил поведения в профессиональной деятельности повара.	2	ОК 06
5.5. Социальный конфликт	5.	Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. <i>ПЗ: профессионально ориентированное содержание:</i> конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	2	ОК 06
5.6. Этнические общности и нации	6.	Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты.	2	ОК 06
Раздел 6. Политическая сфера			10	
	Содержание учебного материала			
6.1. Политическая система.	1.	Политическая власть. Политическая система общества.	2	ОК8
6.2. Государство как основной институт политической системы	2.	Государство как основной институт политической системы. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции.	2	ОК8
6.3. Политическая культура общества и личности.	3.	ПЗ: Политическое поведение. Политическое участие. Политическая идеология, ее роль в обществе. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.	2	ОК 08, ОК 06

Политическая идеология		<i>профессионально ориентированное содержание:</i> роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника.		
6.4. Политический процесс и его участники	4.	ПЗ: Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Политическая элита и политическое лидерство.	2	ОК 08, ОК 06
6.5. Избирательная система	5.	ПЗ: Избирательные системы. Типы избирательных систем. Избирательная кампания.	2	ОК 08, ОК 06
Дифференцированный зачёт			2	
Всего:			106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя
- комплект законов, регулирующих трудовую деятельность предприятий;
- плакаты, демонстрационные картины и таблицы, раздаточные наглядные пособия

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Боголюбов Л.Н., Лазебникова А.Ю., Матвеев А.И. и др. / Под ред. Боголюбова Л.Н., Лазебниковой А.Ю.; АО "Издательство Просвещение"- 2023 год.
2. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Боголюбов Л.Н., Городецкая Н.И., Лазебникова А.Ю. и др. / Под ред. Боголюбова Л.Н., Лазебниковой А.Ю. ;АО "Издательство Просвещение"- 2023год.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Р.1. Т.1.1, Т.1.2, Т.1.3, Т.1.5, Т.1.8 Р.2. Т.2.5; Р.3. Т.3.1. Т.3.2., Т.3.3, Р.4. Т.4.2, Т.4.3, Т.4.4, Т.4.5, Т.4.6.Т.4.7; Т.4.8 Р.5. Т.5.1, Т.5.2;	Устный опрос Практические занятия Индивидуальный контроль Решение ситуационных задач
ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	Р.1.Т.1.4, Т.1.6,Т.1.7; Р.2.Т.2.2, Т.2.3 Р.3.Т.3.4, Т.3.5, Т.3.6, Т.3.7, Т.3.8, Т.3.9, Т.3.10, Т.3.11, Т.3.12 Р.4. Т.4.1	Практические занятия Решение ситуационных задач Сообщения
ОК 06 Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Р.1. Т.1.1, Т.1.2, Т.1.3, Т.1.5; Т.1.6., Т.1.7., Т.1.8; Р.5.Т.5.3, Т.5.4, Т.5.5, Т.5.6; Р.6. Т.6.3, Т.6.4., Т.6.5	Устный опрос Деловая игра Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические занятия Групповая работа
ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Р.2.Т.2.1, Т.2.2, Т.2.3 Р.4.Т.4.2, Т.4.3, Т.4.4, Т.4.5., Т.4.6 Р.6. Т.6.1, Т.6.2.,Т.6.3, Т.6.4.,Т.6.5	Устный опрос Практические занятия Индивидуальный контроль Решение ситуационных задач

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании предметно - цикловой
комиссии общеобразовательных
дисциплин
Протокол № 1 от «31» августа 2023
года

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ОУД.11 География
(базовый уровень)
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «География» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта; с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228)

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Лескина Анастасия Александровна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «География»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;
- воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;
- формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;
- развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;
- приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Личностные результаты освоения географии должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона
- и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических
- и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии,
- дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности.

2) патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России;
- достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.

3) духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего на основе
- формирования элементов географической и экологической культуры;
- ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе
- осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями
- народов России.

4) эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко-
- культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического
- творчества, спорта, труда, общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество
- своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного
- и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять
- качества творческой личности.

5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- сформированность здорового и безопасного образа жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, ответственного отношения к своему здоровью;
- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда
- физическому и психическому здоровью.

6) трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности в области
- географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии

- и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.

7) экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание
- глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе
- знания целей устойчивого развития человечества;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических
- знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий,
- предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности.

8) ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира для применения различных
- источников географической информации в решении учебных и (или) практико-ориентированных задач;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную
- и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения географии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные учебные познавательные действия, универсальные учебные коммуникативные действия, универсальные учебные регулятивные действия.

Познавательные универсальные учебные действия

1) Базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов, явлений и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- разрабатывать план решения географической задачи с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учётом предложенной географической задачи;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- координировать и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты.

2) Базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

- осуществлять различные виды деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

- владеть научным терминологией, ключевыми понятиями и методами;

- формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически

- оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

3) Работа с информацией:

- выбирать и использовать различные источники географической информации, необходимые для изучения проблем, которые могут быть решены средствами географии, и поиска путей их решения, для анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления;

- выбирать оптимальную форму представления и визуализации информации с учётом её назначения (тексты, картосхемы, диаграммы и другое);

- оценивать достоверность информации;

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий (в том числе и геоинформационных систем (далее – ГИС)) при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- владеть навыками распознавания и защиты информации, обеспечения информационной безопасности личности.

4) Коммуникативные универсальные учебные действия:

- владеть различными способами общения и взаимодействия,

- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

- сопоставлять свои суждения по географическим вопросам с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;

- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения по географическим аспектам различных вопросов с использованием языковых средств.

Регулятивные универсальные учебные действия

1) Самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретённый опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

2) Самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям;
- оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- оценивать риски и своевременно принимать решения для их снижения;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
- использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.

3) Эмоциональный интеллект:

- самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

4) Принятие себя и других:

- принимать себя, понимая свои недостатки и своё поведение;
- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;
- признавать своё право и право других на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

5) Совместная деятельность:

- выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

К концу освоения программы обучающийся получит следующие *предметные результаты* по отдельным темам программы по географии:

1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, её участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России;

2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества: выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;

описывать положение и взаиморасположение изученных географических объектов в пространстве, новую многополярную модель политического мироустройства, ареалы распространения основных религий;

приводить примеры наиболее крупных стран по численности населения и площади территории, стран, имеющих различное географическое положение, стран с различными формами правления и государственного устройства, стран-лидеров по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, основных международных магистралей и транспортных узлов, стран-лидеров по запасам минеральных, лесных, земельных, водных ресурсов;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления: урбанизацию, субурбанизацию, ложную урбанизацию, эмиграцию, иммиграцию, демографический взрыв и демографический кризис и распознавать их проявления в повседневной жизни, распознавать географические особенности проявления процессов воспроизводства, миграции населения и урбанизации в различных регионах мира и изученных странах;

использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, процессов и явлений, в том числе: для определения и сравнения показателей уровня развития мирового хозяйства (объёмы валового внутреннего продукта (ВВП), промышленного, сельскохозяйственного производства и другие) и важнейших отраслей хозяйства в отдельных странах, сравнения показателей, характеризующих демографическую ситуацию, урбанизацию, миграции и качество жизни населения мира и отдельных стран, с использованием источников географической информации, сравнения структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран, регионов и стран по обеспеченности минеральными, водными, земельными и лесными ресурсами с использованием источников географической информации, для классификации крупнейших стран, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения, занимаемым ими позициям относительно России, для классификации ландшафтов с использованием источников географической информации;

использовать знания об основных географических закономерностях для определения географических факторов международной хозяйственной специализации изученных стран; сравнения регионов мира и изученных стран по уровню социально-экономического развития, специализации различных стран и по их месту в международном географическом разделении труда (МГРТ); для классификации стран отдельных регионов мира, в том числе по особенностям географического положения, форме правления и государственного устройства, уровню социально-экономического развития, типам воспроизводства населения с использованием источников географической информации;

устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, в том числе между глобальным изменением климата и изменением уровня Мирового океана, хозяйственной деятельностью и возможными

изменениями в размещении населения, между развитием науки и технологии и возможностями человека прогнозировать опасные природные явления и противостоять им;

устанавливать взаимосвязи между значениями показателей рождаемости, смертности, средней ожидаемой продолжительности жизни и возрастной структурой населения, развитием отраслей мирового хозяйства и особенностями их влияния на окружающую среду;

формулировать и (или) обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий: применять социально-экономические понятия: политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, воспроизводство населения, демографический взрыв, демографический кризис, демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, «климатические беженцы», расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», «водородная энергетика», «зелёная энергетика», органическое сельское хозяйство, глобализация мировой экономики и деглобализация, «энергопереход», международные экономические отношения, устойчивое развитие для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдения (исследования); выбирать форму фиксации результатов наблюдения (исследования);

6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы, соответствующие решаемым задачам;

сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений;

определять и сравнивать по географическим картам различного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие изученные географические объекты, процессы и явления;

прогнозировать изменения состава и структуры населения, в том числе возрастной структуры населения отдельных стран с использованием источников географической информации;

определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем;

представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты и другие) географическую информацию о населении мира и России, отраслевой и территориальной структуре мирового хозяйства, географических особенностях развития отдельных отраслей;

формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников;

критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

8) сформированность умений применять географические знания для объяснения изученных социально-экономических и геоэкологических процессов и явлений, в том числе: объяснять особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения, направления международных миграций, различия в уровнях урбанизации, в уровне и качестве жизни населения, влияние природно-ресурсного капитала на формирование отраслевой структуры хозяйства отдельных стран;

использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов:

оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов;

оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления, в том числе оценивать природно-ресурсный капитал одной из стран с использованием источников географической информации, влияние урбанизации на окружающую среду, тенденции развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения его отраслевой и территориальной структуры, изменение климата и уровня Мирового океана для различных территорий, изменение содержания парниковых газов в атмосфере и меры, предпринимаемые для уменьшения их выбросов;

10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества: различия в особенностях проявления глобальных изменений климата, повышения уровня Мирового океана, в объёмах выбросов парниковых газов в разных регионах мира, изменения геосистем в результате природных и антропогенных воздействий на примере регионов и стран мира, на планетарном уровне.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности,	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в

	способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социальноэкономические понятия для решения учебных и (или) практикоориентированных задач; - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические

		аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации

	и защиты информации, информационной безопасности личности;	качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий	- владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Овладение универсальными коммуникативными действиями: совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социальноэкономические понятия для решения учебных и (или) практикоориентированных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики,

культурного контекста.	- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовнонравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национальнокультурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в

	гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания; - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками	различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практикоориентированных задач;

	учебноисследовательской, проектной и социальной деятельности;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебноисследовательской, проектной и социальной деятельности;	- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-

		экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практикоориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	112
в т. ч.	
Основное содержание	88
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	22
Самостоятельная работа	4
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	23
в т. ч.:	
теоретическое обучение	21
практические занятия	2
Индивидуальный проект	<i>да</i>
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	1

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Тема 1. География как наука	Содержание учебного материала		4	
	1	<u>Практическое занятие 1: Стартовая диагностика. Традиционные и новые методы в географии.</u> Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05.
	2	Профессионально-ориентированное содержание: Географическая культура. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для поваров, кондитеров.	2	
Тема 2. Природопользование и геоэкология	Содержание учебного материала		16	
	1	Географическая среда. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	2	<u>Естественный и антропогенный ландшафты.</u> Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле. <u>Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации</u>	2	
	3	<u>Проблемы взаимодействия человека и природы.</u> Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия. Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными	2	

		изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования).		
	4	Практическое занятие 2: Природные ресурсы и их виды. Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми.	2	
	5	Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение — его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.	2	
	6	Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации»,	2	
	7	Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	2	
	Самостоятельная работа: Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов		2	
Тема 3. Современная политическая карта	Содержание учебного материала		6	
	1	Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	2	Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства	2	
	3	Практическое занятие 3: Классификации и типология стран мира. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства	2	
Тема 4. Население мира	Содержание учебного материала		30	
	1	Практическое занятие 4: Численность и воспроизводство населения. Численность населения мира и динамика ее изменения. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения).	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
	2	Демографическая политика и ее направления в странах различных типов воспроизводства	2	

	населения. Теория демографического перехода		
3	Практическое занятие 5: Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира,	2	
4	Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения	2	
5	Практическое занятие 6: Состав и структура населения. Возрастной и половой состав населения мира.	2	
6	Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития.	2	
7	Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения.	2	
8	Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока Профессионально-ориентированное содержание: влияние религии и культуры на кухню народов мира	2	
9	Практическое занятие 7: Сравнение половой и возрастной структуры в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид, прогнозирование изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации.	2	
10	Практическое занятие 8: Размещение населения. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения.	2	
11	Миграции населения: причины, основные типы и направления.	2	
12	Практическое занятие 9: Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, ее особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.	2	
13	Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.	2	
14	Практическое занятие 10: Качество жизни населения. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни	2	

		людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации.		
	Самостоятельная работа: составить кроссворд по теме «Население мира»		2	
Тема 5. Мировое хозяйство	Содержание учебного материала		26	
	1	Состав и структура мирового хозяйства. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	2	Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства.	2	
	3	Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в ее формировании.	2	
	4	Роль и место России в международном географическом разделении труда.	2	
	5	Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран.	2	
	6	Международная экономическая интеграция и глобализация мировой экономики. Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и ее влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики.	2	
	7	География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. <u>Топливо-энергетический комплекс мира</u> : основные этапы развития, "энергопереход". География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортеры и импортеры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортеров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие ее географию, "сланцевая революция", "водородная" энергетика, "зеленая энергетика". Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и ее географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по	2	

		развитию "возобновляемой" энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике		
	8	<u>География главных отраслей мирового хозяйства. Металлургия мира.</u> Географические особенности сырьевой базы черной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортеры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте цветных и черных металлов. <u>Машиностроительный комплекс мира.</u> Ведущие страны-производители и экспортеры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники.	2	
	9	<u>Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира.</u> Ведущие страны-производители и экспортеры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду. Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объемов и структуры производства электроэнергии в мире	2	
	10	<u>Сельское хозяйство мира.</u> Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортеры и импортеры. Роль России как одного из главных экспортеров зерновых культур. Профессионально-ориентированное содержание: значение сельского хозяйства для деятельности повара, кондитера	2	
	11	Животноводство. Ведущие экспортеры и импортеры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. <u>Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду.</u> Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты. Основные экспортеры и импортеры продовольствия.	2	
	12	Сфера услуг. Мировой транспорт. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ	2	

		(НИОКР). Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. Профессионально-ориентированное содержание: услуги повара, кондитера в постиндустриальном обществе		
	13	Мировая торговля и туризм. Профессионально-ориентированное содержание: гастрономический туризм.	2	
Тема 6. Регионы и страны	Содержание учебного материала		26	
	1	Регионы мира. Зарубежная Европа. Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, зарубежная Азия, Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации. Профессионально-ориентированное содержание: особенности европейской кухни	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	2	Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Профессионально-ориентированное содержание: особенности азиатской кухни	2	
	3	Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Индии, Китая, Японии).	2	
	4	Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	2	
	5	Америка: состав (субрегионы: США и Канада, Латинская Америка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Профессионально-ориентированное содержание: особенности латиноамериканской кухни	2	

	6	Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии).	2	
	7	Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт.	2	
	8	Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> особенности африканской кухни	2	
	9	Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египет, Алжир).	2	
	10	Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	2	
	11	Австралия и Океания. Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> особенности австралийской кухни	2	
	12	Практическое занятие 11: Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. Изменение направления международных экономических связей России в новых экономических условиях.	2	
	13	Практическое занятие 12: Участие России в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. <i>Профессионально-ориентированное содержание:</i> блюда традиционной русской кухни.	2	
Тема 7.	Содержание учебного материала		3	
Глобальные	1	Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические.	2	ОК 01.

проблемы человечеств а		Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина ее возникновения. Геоэкология - фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, роста городов, здоровья и долголетия человека. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	2	Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении. Профессионально-ориентированное содержание: продовольственная проблема человечества	1	
		Дифференцированный зачет	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Для освоения рабочей программы учебного предмета «География» в колледже, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы СПО на базе основного общего образования, имеется учебный кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете имеется интерактивная панель и персональные компьютеры, посредством которой участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по географии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы учебной дисциплины «География» входят:

- наглядные пособия (комплекты атласов, контурных карт, учебных таблиц, плакатов, политическая карта мира и карта административно-территориального устройства России);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для студентов

- 1) Максаковский В.П. География. 10-11 классы. Учебник. Базовый уровень. — М.: Просвещение, 2021г. — ISBN: 9785090773072
- 2) Максаковский В. П. География. 10-11 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник. — АО «Издательство Просвещение», 2023
- 3) Лопатников Д.Л. География. 10-11 классы. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник. — АО «Издательство Просвещение», 2022
- 4) Кузнецов А.П., Ким Э.В. География. 10-11 классы (базовый). Электронная форма учебника. Учебник. — АО «Издательство Просвещение», 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Темы 1,2,3,4,5,6,7	тестирование кейс-задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет в форме тестирования
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Темы 1,2,3,4,5,6,7	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Темы 4,5,6,7	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Темы 1,2,3,4,5,6,7	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Темы 1,2,3,4,5,6,7	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Темы 2,3,5,6,7	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Темы 2,5,7	

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой
комиссии общеобразовательных
дисциплин
Протокол № 1 от «31 » августа 2023
года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ОУД.12 Физическая культура
(базовый уровень)
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228)

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Гольшева Виктория Александровна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха. В программе по физической культуре данная цель конкретизируется и связывается с формированием потребности учащихся в здоровом образе жизни, дальнейшем накоплении практического опыта по использованию современных систем физической культуры в соответствии с личными интересами и индивидуальными показателями здоровья, особенностями предстоящей учебной и трудовой деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения физической культуры на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейную убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-

нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убеждённости в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

5) физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание приобретённых умений и навыков, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности; способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально - экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности.

8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познанием мира; осознание ценности научной деятельности; готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения физической культуры на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия.

Базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

Базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к

самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; осуществлять различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях (в том числе при создании учебных и социальных проектов); формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретённый опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

Самоконтроль, принятие себя и других: давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознанием совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих

интересов, и возможностей каждого члена коллектива; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; оценивать качество вклада своего и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

К концу обучения обучающийся получит следующие предметные результаты по отдельным темам программы по физической культуре:

Раздел «Знания о физической культуре»: характеризовать физическую культуру как явление культуры, её направления и формы организации, роль и значение в жизни современного человека и общества; ориентироваться в основных статьях Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации», руководствоваться ими при организации активного отдыха в разнообразных формах физкультурно - оздоровительной и спортивно-массовой деятельности; положительно оценивать связь современных оздоровительных систем физической культуры и здоровья человека, раскрывать их целевое назначение и формы организации, возможность использовать для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и функциональных возможностей.

Раздел «Организация самостоятельных занятий»: проектировать досуговую деятельность с включением в её содержание разнообразных форм активного отдыха, тренировочных и оздоровительных занятий, физкультурно-массовых мероприятий и спортивных соревнований; контролировать показатели индивидуального здоровья и функционального состояния организма, использовать их при планировании содержания и направленности самостоятельных занятий кондиционной тренировкой, оценке её эффективности; планировать системную организацию занятий кондиционной тренировкой, подбирать содержание и контролировать направленность тренировочных воздействий на повышение физической работоспособности и выполнение норм Комплекса «Готов к труду и обороне».

Раздел «Физическое совершенствование»: выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий; выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов в физическом развитии и физическом совершенствовании; выполнять упражнения общефизической подготовки, использовать их в планировании кондиционной тренировки; демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта в условиях учебной и соревновательной деятельности, осуществлять судейство по одному из освоенных видов (футбол, волейбол, баскетбол); демонстрировать приросты показателей в развитии основных физических качеств, результатов в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне». К концу обучения обучающийся получит следующие предметные результаты по отдельным темам программы по физической культуре:

Раздел «Знания о физической культуре»: характеризовать адаптацию организма к физическим нагрузкам как основу укрепления здоровья, учитывать её этапы при планировании самостоятельных занятий кондиционной тренировкой; положительно оценивать роль физической культуры в научной организации труда, профилактике профессиональных заболеваний и оптимизации работоспособности, предупреждении раннего старения и сохранении творческого долголетия; выявлять возможные причины возникновения травм во время самостоятельных занятий физической культурой и спортом, руководствоваться правилами их предупреждения и оказания первой помощи.

Раздел «Организация самостоятельных занятий»: планировать оздоровительные мероприятия в режиме учебной и трудовой деятельности с целью профилактики умственного и

физического утомления, оптимизации работоспособности и функциональной активности основных психических процессов; организовывать и проводить сеансы релаксации, банных процедур и самомассажа с целью восстановления организма после умственных и физических нагрузок; проводить самостоятельные занятия по подготовке к успешному выполнению нормативных требований комплекса «Готов к труду и обороне», планировать их содержание и физические нагрузки исходя из индивидуальных результатов в тестовых испытаниях.

Раздел «Физическое совершенствование»: выполнять упражнения корригирующей и профилактической направленности, использовать их в режиме учебного дня и системе самостоятельных оздоровительных занятий; выполнять комплексы упражнений из современных систем оздоровительной физической культуры, использовать их для самостоятельных занятий с учётом индивидуальных интересов и потребностей в физическом развитии и физическом совершенствовании; демонстрировать технику приёмов и защитных действий из атлетических единоборств, выполнять их во взаимодействии с партнёром; демонстрировать основные технические и тактические действия в игровых видах спорта, выполнять их в условиях учебной и соревновательной деятельности (футбол, волейбол, баскетбол); выполнять комплексы физических упражнений на развитие основных физических качеств, демонстрировать ежегодные приросты в тестовых заданиях Комплекса «Готов к труду и обороне».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02 . Использовать современные средства поиска, анализа для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде . 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.	Гражданское воспитание: сформированность гражданской позиции обучающегося как ответственного члена российского общества; Готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности. Духовно-нравственное воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; способность оценивать ситуацию и принимать осознанное решение; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. Эстетическое воспитание: Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта; Готовность к самовыражению в разных видах искусств. Физическое воспитание: сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; неприятие вредных привычек и иных форм причинения физического и психическому здоровью; готовность и способность к образованию и самообразованию. Метапредметные результаты освоения основной образовательной науки самостоятельно формулировать и актуализировать проблему; определять цели деятельности; вносить коррективы в деятельность; Базовые исследовательские действия: Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками решения проблем;	1) Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийской физкультурно-спортивного комплекса « Готов к труду и обороне» (ГТО); 2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здорового поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; 3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей; 4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения выносливости работоспособности; 5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; 6) положительную динамику в развитии основных физических качеств быстроты, выносливости, гибкости и ловкости.

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт. Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизация: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; самостоятельно составлять план решения проблемы ; давать оценку новым ситуациям. Самоконтроль: Владеть навыками познавательной рефлексии; Уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, 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 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 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы дисциплины	190+6
в т. ч.	
Основное содержание	183
в т.ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	171
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	7
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	7
Индивидуальный проект	-
Промежуточная аттестация (в форме дифференцированного зачета)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины « Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	ОК, ПК
1	2		3	
	1 курс 1 семестр		34	
Раздел 1. Знания о физической культуре			12	
Тема 1.1 Физическая культура как социальное явление	Содержание учебного материала		1	
	1	Физическая культура как социальное явление. Истоки возникновения культуры как социального явления, характеристика основных направлений ее развития (индивидуальная, национальная, мировая). Культура как способ развития человека, ее связь с условиями жизни и деятельности. Физическая культура как явление культуры, связанное с преобразованием физической природы человека.	1	ОК 03
Тема 1.2. Характеристика системной организации физической культуры в современном обществе	Содержание учебного материала		8	
	Практические занятия:		8	
	1	Инструктаж по технике безопасности на уроках легкая атлетика	1	ОК 08
	2	Основные направления развития и формы организации (оздоровительная, прикладно-ориентированная, соревновательно-достиженческая). Системная организация физической культуры. Совершенствование бега на короткие дистанции 60м;100м	2	ОК 03
	3	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс "Готов к труду и обороне" как основа прикладно-ориентированной физической культуры	2	ОК 04,
	4	Характеристика структурной организации комплекса "Готов к труду и обороне" в современном обществе, нормативные требования пятой ступени для учащихся 16 - 17 лет.	2	ОК 04
	5	Сдача норматива (ГТО) как основа прикладно - ориентированной физической культуры.	1	ОК 04
Тема 1.3.Физическая культура как средство укрепления здоровья	Содержание учебного материала		3	
	Практические занятия:		3	
	1	Техника прыжков с места. Практическая подготовка	1	ОК 03

человека.	2	Прыжки с места Сдача норматива ГТО. Здоровье как базовая ценность человека в обществе.	2	OK 04
Раздел 2. Способы самостоятельной двигательной деятельности			11	
Тема 2.1. Физкультурно-оздоровительные мероприятия в условиях активного отдыха и досуга	Содержание учебного материала		1	
	1	Практическая подготовка: Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	1	OK 01
Тема 2.2. Кондиционная тренировка как системная организация комплексных и целевых занятий оздоровительной физической культурой	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия:		4	
	1	Особенности планирования физических нагрузок и содержательного наполнения. Инструктаж по технике безопасности на уроках гимнастики Подтягивания на высокой перекладине Поднимания туловища.	2	OK 08
	2	<i>Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой.</i> Сгибание , разгибание рук от пола Прыжки на скакалке Сдача учебных нормативов в силовых упражнениях (ГТО) как основа прикладно - ориентированной физической культуры.	2	OK 04
Тема 2.3. Физкультурно - оздоровительная деятельность. Акробатические упражнения	Содержание учебного материала		2	
	Практические занятия:		2	
	1	Атлетическая и аэробная гимнастика современные оздоровительные системы. Техника кувырков вперед и назад, кувырок прыжком Стойка на голове и руках Упражнение на тренажерах	2	OK 03
Тема 2.4. Способы индивидуализации содержания и физических нагрузок. Техника опорного прыжка	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия:			
	1	Техника опорного прыжка.	2	
	2	Специальные физические упражнения в профессиональной деятельности. Совершенствование опорного прыжка Сдача опорного прыжка.	2	OK 04

Раздел 3. Физическое совершенствование.			25	
Тема 3.1. Волейбол Физкультурно-оздоровительная деятельность.	Содержание учебного материала		1	
	1	Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	1	OK 08
Тема 3.2. Совершенствование основных технических приемов и практических действий в условиях учебной и игровой деятельности.	Содержание учебного материала		3	
	Практические занятия:		3	
	1	Инструктаж по технике безопасности на уроках по волейболу .	1	OK 04
	2	Индивидуальные ,групповые и командные тактические действия в нападении Подготовительные упражнения верхней и нижней передачи Стойки перемещения.	2	OK 04
Тема 3.3. Техника верхней нижней передачи и подачи, прием мяча	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:		6	
	1	Передача двумя руками сверху Нижняя прямая подача.	2	OK 04
	2	Чередование в парах верхней и нижней передачи Прием и передача мяча Нижняя прямая подача Нижняя прямая передача.	2	OK 04
	3	Прикладно - ориентированная двигательная деятельность Учебная игра.	2	OK 08
Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет		1	
	1 курс 2 семестр		70	
Тема 3.4. Основные технические приёмы спортивной игры.	Содержание учебного материала		8	
	Практические занятия:		8	
	1	Нападающий удар с различных зон и передач Варианты нападающего удара через сетку. Практическая подготовка.	2	OK 01
	2	Прием мяча с подачи - сдача освоенных элементов Прием и передача мяч в парах - сдача освоенных элементов.	2	OK 04
	3	Совершенствование приема и передача мяча Учебная игра.	2	OK 08

	4	Учебная игра, правила.	2	OK 08
Тема 3.5. Физическая культура в профессиональной деятельности человека	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:		6	
	1	Учебная игра. Пополнить запас студентов прикладными знаниями: здоровья в профессии. <i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья.</i>	2	OK 08 ПК 1.1
	2	Учебная игра. Развивать и воспитывать физические и психологические качества необходимые в будущей трудовой деятельности.	2	OK 08
	3	Учебная игра. Физическая культура как основное средство здоровья работающего.	2	OK 08
Раздел 4. Способы самостоятельной двигательной деятельности			10	
Тема 4.1. Лыжная подготовка Физкультурно-оздоровительная деятельность.	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия:		4	
	1	Инструктаж по техника безопасности на уроках лыжной подготовки Подбор лыжного инвентаря.	2	OK 08
	2	Развитие выносливости. Равномерный бег и передвижение на лыжах в режимах умеренной и большой интенсивности. Основные компоненты здорового образа жизни. Равномерная ходьба средней интенсивности до 3- 4км.	2	OK 03
Тема 4.2. Техника спусков, подъёмов, прохождения дистанции	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:		6	
	1	Оптимизация работоспособности в режиме трудовой деятельности. Совершенствование техники подъёмов, спусков, торможений, поворотов. Приготавливать рабочее место, оборудование сырье, материалы для приготовления блюд.	2	OK 02, ПК 2.1
	2	Прохождения дистанции 2км (девушки), 3км (юноши) Спуск —торможением « плугом»--подъём Сдача освоенных элементов.	2	OK 04
	3	Сдача лыжного хода ГТО.	2	OK 04
Раздел 5. Физическое совершенствование.			29	
Тема 5.1. Баскетбол.	Содержание учебного материала		3	

Правила игры в условиях игровой и учебной деятельности. Техника ведения и бросок мяча в кольцо.	Практические занятия:		3	
	1	Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности Инструктаж по техника безопасности на уроках баскетбол	1	OK 08
	2	Техника выполнения игровой деятельности. Учебная игра. Совершенствование передач в парах.	2	OK 04
Тема 5.2. Техника выполнения игровых действий: выбрасывание мяча; способы овладения мячом при (спортивном мяче, выполнение штрафных бросков)	Содержание учебного материала		8	
	Практические занятия:		8	
	1	Штрафные броски Тактические действия в нападении Учебная игра	2	OK 03
	2	Совершенствование тактических действий в условиях учебной и игровой деятельности. Учебная игра	2	OK 04
	3	Закрепление правил игры Учебная игра.	2	OK 04
	4	Закрепление правил игры Учебная игра.	2	OK 04
Тема 5.3. Физическая культура как средства укрепления здоровья человека на производстве. Техника стоек, бросков	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:		6	
	1	Характеристика основных компонентов учебных занятий.	2	OK 03
	2	Учебная игра.	2	OK 04
	3	Учебная игра.	2	OK 04
Тема 5.4. Характеристика системной организации физической культуры в современном обществе. Штрафной бросок	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия:		4	
	1	Учебная игра. Совершенствование штрафных бросков	2	OK 04
	2	Сдача штрафных бросков с различных дистанций.	2	OK 04
Тема 5.5. Техника выполнения игровых действий: выбрасывание мяча; способы овладения мячом при (спортивном мяче, выполнение штрафных бросков)	Содержание учебного материала		2	
	Практические занятия:		2	
	1	Тактические действия в нападении.	1	OK 01
	2	Учебная игра: закрепление правил игры в условиях игровой и учебной деятельности.	1	OK 04

Тема 5.6. Повторение правил игры в баскетбол, соблюдение их в процессе игровой деятельности.	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:		6	
	1	Совершенствование основных технических приёмов.	2	OK 04
	2	Совершенствование тактических действий в условиях учебной и игровой деятельности.	2	OK 08
	3	Учебная игра: закрепление ранее изученных элементов в баскетболе.	2	OK 09
Раздел 6. Знания о физической культуре			17	
Тема 6.1. Физическая культура как средство укрепления здоровья человека.	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:		6	
	1	Инструктаж по технике безопасности на уроках легкая атлетика Профессионально-ориентированное содержание Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. <i>Проводить приготовление и подготовку в реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд.</i>	2	OK 08 ПК 1.4
	2	Профессионально-ориентированное содержание Спортивные и прикладные упражнения в легкой атлетике (качание головой, движения телом). <i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления разнообразного ассортимента блюд.</i>	2	OK 06 ПК 3.1
	3	Основные компоненты здоровья, их связь с занятиями физической культурой.	2	OK 08
Тема 6.2. Профилактика травматизма и оказание первой помощи во время занятий физической культуры.	Содержание учебного материала		8	
	Практические занятия:		8	
	1	Причины возникновения травм и способы их предупреждения.	2	OK 07
	2	Правила профилактики травм во время оздоровительной физической культуры.	2	OK 07
	3	Способы и приёмы оказания первой помощи при ушибах различных частей тела.	4	OK 07
Тема 6.3. Спортивные интересы в профессии	Содержание учебного материала		3	
	Практические занятия:		3	

	1	Профессионально-ориентированное содержание Практическая подготовка: Отношение внутри рабочей сферы к здоровому образу жизни Собеседование на тему спорта при устройстве на работу. <i>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение разнообразного ассортимента блюд.</i>	1	<i>ОК 02</i> <i>ПК 3.2</i>
	2	Профессионально-ориентированное содержание Практическая подготовка: Рабочая обстановка повара - кондитера. Умение правильно организовать коммуникативную деятельность для отдыха (физические упражнения) <i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья.</i>	1	<i>ОК 03</i> <i>ПК 1.1</i>
	3	Профессионально-ориентированное содержание Практическая подготовка: Подбор персонала в профессию, проверка (физического здоровья).	1	<i>ОК 03</i>
Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет		1	
ИТОГО: 1 КУРС			104	
2 курс 1 семестр			26	
Раздел 1. Знания о физической культуре			10	
Тема 1.1 Физическая культура как социальное явление	Содержание учебного материала		1	
	1	Физическая культура как социальное явление. Истоки возникновения культуры как социального явления, характеристика основных направлений ее развития (индивидуальная, национальная, мировая). Культура как способ развития человека, ее связь с условиями жизни и деятельности. Физическая культура как явление культуры, связанное с преобразованием физической природы человека.	1	<i>ОК 08</i>
Тема 1.2. Характеристика системной организации физической культуры в современном обществе	Содержание учебного материала		7	
	Практические занятия:		7	
	1	Инструктаж по технике безопасности на уроках легкая атлетика	1	<i>ОК 08</i>

	2	Основные направления развития и формы организации (оздоровительная, прикладно-ориентированная, соревновательно-достиженческая). Системная организация физической культуры. Совершенствование бега на короткие дистанции 60м;100м	2	OK 04
	3	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс "Готов к труду и обороне" как основа прикладно-ориентированной физической культуры	2	OK 04
	4	Бег на дистанцию 100м- Сдача контрольного норматива ГТО Челночный бег 3x10 .	2	OK 04
Тема 1.3. Физическая культура как средство укрепления здоровья человека.	Содержание учебного материала		2	
	Практические занятия:		2	
	1	Практическая подготовка . Прыжки с места Сдача норматива ГТО	2	OK 08
Раздел 2. Способы самостоятельной двигательной деятельности			6	
Тема 2.1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	Содержание учебного материала		2	
	1	Практическая подготовка: Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	2	OK 08
Тема 2.2. Силовые упражнения	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия:		4	
	1	Инструктаж по технике безопасности на уроках гимнастики Подтягивания на высокой перекладине Поднимания туловища.	2	OK 03
	2	Сгибание , разгибание рук от пола Прыжки на скакалке Сдача учебных нормативов в силовых упражнениях ГТО.	2	OK 08
Раздел 3. Способы самостоятельной двигательной деятельности			10	
Тема 3.1. Волейбол. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и	Содержание учебного материала		4	
	1	Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	2	OK 08
	Практические занятия:			

спортом Изучение тактики специальных подготовительных упражнений		Инструктаж по технике безопасности на уроках по волейболу Индивидуальные ,групповые и командные тактические действия в нападении Подготовительные упражнения верхней и нижней передачи Стойки перемещения.	2	OK 03
Тема 3.2. Техника верхней нижней передачи и подачи, прием мяча	Содержание учебного материала		2	
	Практические занятия:		2	
	1	Передача двумя руками сверху Нижняя прямая подача.	2	OK 04
Тема 3.3. Изучение техники прямого нападающего удара	Содержание учебного материала		2	
	Практические занятия:		2	
	1	Практическая подготовка. Нападающий удар с различных зон и передач Варианты нападающего удара через сетку.	2	OK 04
Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет		2	OK 08
		2 курс 2 семестр	60	
Раздел 4. Способы самостоятельной двигательной деятельности			40	
Тема 4.1. Физкультурно- оздоровительная деятельность.	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия:		4	
	1	Инструктаж по техника безопасности на уроках лыжной подготовки Подбор лыжного инвентаря.	2	OK 03
	2	Развитие выносливости. Равномерный бег и передвижение на лыжах в режимах умеренной и большой интенсивности. Основные компоненты здорового образа жизни. Равномерная ходьба средней интенсивности до 3- 4км.	2	OK 03
Тема 4.2. Техника спусков, подъёмов, прохождения дистанции	Содержание учебного материала		8	
	Практические занятия:		8	
	1	Совершенствование техники подъёмов, спусков, торможений, поворотов Подъёмы « лесенкой», «елочкой»	2	OK 03
	2	Прохождения дистанции 3км (девушки), 5 км (юноши) Спуск—торможением « плугом»--подъём сдача освоенных элементов.	2	OK 08

	3	Прохождение дистанции: ю - 5 км. Сдача лыжного хода ГТО.	2	OK 08
	4	Ходьба соревновательной скоростью на дистанцию 3км;5км Преодоление подъемов и препятствий. Повороты переступанием.	2	OK 01
Тема 4.3.Баскетбол. Техника ведения и бросок мяча в кольцо	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия:		4	
	1	Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности Инструктаж по техника безопасности на уроках баскетбол Ведение и бросок мяча в кольцо после двух шагов, штрафные броски.	2	OK 02
	2	Учебная игра ознакомление с правилами Совершенствование ведения приставными шагами, спиной вперед.	2	OK 03
Тема 4.4. Техника ловли и передачи мяча	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:		6	
	1	Совершенствование передач одной от плеча ; от груди Совершенствование передач в парах.	2	OK 08
	2	Совершенствование передач в тройках Учебная игра	2	OK 08
	3	Ловля мяча в движении Ловля мяча в прыжке Ловля мяча с отскоком от щита Учебная игра.	2	OK 08
Тема 4.5. Техника стоек, бросков	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:		6	
	1	Совершенствование стоек баскетболиста Учебная игра	2	OK 08
	2	Остановка в два шага Броски двумя руками от груди. Броски двумя руками от головы.	2	OK 08
	3	Учебная игра Броски одной от плеча Броски из- за головы. Практическая подготовка.	2	OK 08
Тема 4.6. Штрафной бросок	Содержание учебного материала		4	
	Практические занятия:		4	
	1	Совершенствование штрафных бросков Учебная игра	2	OK 08

	2	Техника броска по кольцу со средней и дальней дистанции Сдача штрафных бросков с различных дистанций.	2	OK 08
Тема 4.7. Совершенствование техники защитных действий и передачи мяча	Содержание учебного материала		2	
	Практические занятия:		2	
	1	Тактические действия в нападении.	1	OK 08
	2	Техника защитных действий Учебная игра: закрепление ранее изученных элементов	1	OK 08
Тема 4.8. Футбол Совершенствование основных технических приемов и тактических действий в условиях учебной и игровой деятельности.	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:		6	
	1	Техники игровых действий: вбрасывание мяча с лицевой линии, выполнение углового и штрафного ударов в изменяющихся игровых ситуациях. Учебная игра	4	OK 03
	2	Закрепление правил игры в условиях игровой и учебной деятельности	2	OK 08
Раздел 5. Знания о физической культуре			17	
Тема 5.1. Техника бега на короткую дистанцию	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия:			
	1	Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. Инструктаж по технике безопасности на уроках легкая атлетика Техника бега на короткие дистанции.	2	OK 08
	2	Низкий старт, стартовое ускорение Бег на дистанцию 60м-100м	2	OK 04
	3	Бег на дистанцию 100 м- сдача норматива ГТО Бег на дистанцию 60м – сдача норматива ГТО	2	OK 08
Тема 5.2. Техника бега на средние дистанции	Содержание учебного материала		8	
	Практические занятия:		8	
	1	Бег на дистанцию 1 км.	2	OK 08
	2	Сдача бега на средние дистанции 1000м ГТО Бег на дистанцию 2 км.	2	OK 04
	3	Бег в равномерном и переменном темпе 10-15 мин. Бег 500 м Сдача бега на средние дистанции 2км ГТО.	2	OK 08
Тема 5.3. Спортивные	4	Бег 800м Сдача бега на средние дистанции 500м;800м.	2	OK 08
	Содержание учебного материала		4	

интересы в профессии	Практические занятия:		4	
	1	Практическая подготовка: Отношение внутри рабочей сферы к здоровому образу жизни Собеседование на тему спорта при устройстве на работу.	1	OK 08
	2	Практическая подготовка: Рабочая обстановка сварщика. Умение правильно организовать коммуникативную деятельность для отдыха (физические упражнения)	1	OK 08
	3	Практическая подготовка: Подбор персонала в профессию, проверка (физического здоровья).	2	OK 08
Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет		2	OK 08
			86	
Самостоятельная работа по пройденным темам			6	
	Соблюдение техники безопасности в спорте		2	
	Силовые упражнения с предметами и без предметов		2	
	Техника бега на короткие дистанции		2	
ИТОГО:			190+6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Спортивный зал»,

оснащенный оборудованием: площадка игровая баскетбольная; площадка игровая волейбольная ; игровое поле для мини футбола ; гимнастический городок; легкоатлетическая дорожка; полоса препятствий кабинета), техническими средствами обучения: Щиты баскетбольные, мяч баскетбольный, волейбольная сетка, мяч волейбольный, футбольные ворота, мяч футбольный, скакалка гимнастическая, бревно гимнастическое, гимнастические маты, гимнастический козел, гимнастический мостик, гимнастический канат

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Матвеев А.П., Палехова Е.С. Физическая культура. 10-11 классы. Базовый уровень. ЭФУ. Учебник АО "Издательство "Просвещение" 2022

3.2.2. Электронные издания

Погадаев Г.И. Физическая культура. 10-11 классы (базовый). Электронная форма учебника Учебник АО "Издательство "Просвещение" 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Раздел 2.; Тема 2.3 Раздел 3; Тема 3.4 Раздел 4; Тема 4.2 Раздел 5; Тема 5.5	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.
ОК 02 . Использовать современные средства поиска, анализа для выполнения задач профессиональной деятельности.	Раздел 4; Тема 4.2; 4.3 Раздел 6; Тема 6.3	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Раздел 1; Тема 1.1; 1.2;1.3 Раздел 2; Тема 2.3 Раздел 4; Тема 4.1;4.3;4.8 Раздел 5; Тема 5.2; 5.3 Раздел 6; Тема 6.3	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1; Тема 1.2; 1.3 Раздел 2; Тема 2.3; 2.4 Раздел 3; Тема 3.2; 3.3; 3.4 Раздел 4; Тема 4.2;4.3 Раздел 5; Тема 5.1; 5.2; 5.3; 5.5; 5.6	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.
ОК 06 Проявлять гражданско-	Раздел 6; Тема 6.1	Сдача контрольных нормативов.

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знание об изменении климата, принципы бережного производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 6; Тема 6.2	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Раздел 1; Тема 1.2 Раздел 2; Тема 2.3; 2.4 Раздел 3; Тема 3.3; 3.4 ; 3.5 Раздел 4; Тема 4.1;4.4;4.5;4.6;4.7;4.8 Раздел 5; Тема 5.1;5.2 ;5.6 Раздел 6; Тема 6.1	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Раздел 5; Тема 5.6	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Раздел 3; Тема 3.5 Раздел 6; Тема 6.3	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.

инструкциями и регламентами.		
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Раздел 6; Тема 6.1	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.
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.	Раздел 4; Тема 4.2	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Раздел 6; Тема 6.1	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Раздел 6; Тема 6.3	Сдача контрольных нормативов. Контрольные упражнения. Зачеты по темам. Индивидуальные и групповые тестирование. Защита рефератов.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательного цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

**Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ОУД.13**

**Основы безопасности жизнедеятельности
(базовый уровень)**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 год

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Балагурова Ирина Юрьевна, преподаватель-организатор ОБЖ ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Изучение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей: формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:

способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;

сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Личностные, метапредметные	Предметные
ОК 02. Осуществлять поиск, анализа 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	Личностные результаты: 1) гражданское воспитание: сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни; уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности; сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства; готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения; готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства; 2) патриотическое воспитание: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооруженные Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота; ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооруженных Сил Российской Федерации, достижениям России в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей; сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная	Предметные результаты, формируемые в ходе изучения ОБЖ, должны обеспечивать: 1) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; 2) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; 3) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте; знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике; знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; 4) знания о способах безопасного поведения в природной среде, умение применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	убежденность и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	к природе, разумного природопользования;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	3) духовно-нравственное воспитание: осознание духовных ценностей российского народа и российского воинства; сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий;	5) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтерства и добровольчества; 4) эстетическое воспитание: эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности; понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни;	6) знания основ безопасного, конструктивного общения; умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	5) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности; понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЖ, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства; способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях); 6) физическое воспитание: осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;	7) знания о способах безопасного поведения в цифровой среде, умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; 8) знание основ пожарной безопасности, умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; 9) сформированность представлений об

	знание приемов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости; потребность в регулярном ведении здорового образа жизни; осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; 7) трудовое воспитание: готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности; готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; 8) экологическое воспитание: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; расширение представлений о деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты: У обучающегося будут сформированы: а) базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий: самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного	опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знание роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знание порядка действий при угрозе совершения террористического акта, при совершении террористического акта, при проведении контртеррористической операции; 10) сформированность представлений о роли России в современном мире, угрозах военного характера, роли вооруженных сил в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы, прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание действия при сигналах гражданской обороны; 11) знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; 12) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

	решения в различных ситуациях; устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия; определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учетом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения; моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретенные знания в повседневную жизнь; планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи; развивать творческое мышление при решении ситуационных задач. б) базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий: владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; анализировать содержание учебных вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учетом установленных (обоснованных) критериев; раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни; критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; характеризовать приобретенные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях; использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретенные знания и навыки в повседневную жизнь.	

	в) умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий: - владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности; - создавать информационные блоки в различных форматах с учетом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены. г) умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий: - осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы ее организации в повседневную жизнь; - распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения; - владеть приемами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций; - аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. д) умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий: - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях; - делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за свое решение; - оценивать приобретенный опыт; - расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счет привлечения научно-практических	

	знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень. е) умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий: оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям; использовать приемы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг; принимать мотивы и аргументы других при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую. ж) умения совместной деятельности: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации; ставить цели и организовывать совместную деятельность с учетом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах); оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.	
Основное содержание	64
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	18
Профессионально-ориентированное содержание	4
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	0
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2 Содержание и тематическое планирование по дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Введение.	Содержание учебного материала		2	
	1	Введение. Инструктаж по технике безопасности. Профессионально-ориентированное содержание: Особенности инструктажа по технике безопасности на пищевых производствах и организациях общественного питания.	1 1	ОК.05 ОК.07
Модуль № 1. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	Содержание учебного материала		4	
	1	Современные представления о культуре безопасности. Значение культуры безопасности для жизни человека, государства, общества.	1	ОК.05, ОК.07, ОК.08
	2	Влияние поведения на безопасность. Уровни взаимодействия человека и окружающей среды. Смысл понятий «безопасное поведение», «виктимное поведение». Общие правила безопасного поведения. «Риск-ориентированный подход». Реализация риск-ориентированного подхода на уровне личности, общества, государства.	1	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	3	ПЗ №1. Изучение основных действий, позволяющих предвидеть и избежать опасности.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
Модуль № 2. Безопасность в быту	Содержание учебного материала		8	
	1	Источники опасности в быту. Общие правила безопасного поведения, владение ими в бытовых ситуациях. Защита прав потребителя, в том числе при совершении покупок в Интернете. Порядок действий при возникновении опасных ситуаций в быту. Профессионально-ориентированное содержание: Правила оказания первой медицинской помощи при пищевых отравлениях. Профилактика пищевых инфекций и отравлений.	1 1	ОК.02, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	2	ПЗ № 2. Изучение навыков оказания первой помощи при бытовых отравлениях	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,

				ОК.09
	3	Правила вызова экстренных служб, порядок взаимодействия с экстренными службами. Правила обращения с электрическими и газовыми приборами. Возможные последствия электротравмы. ПЗ № 3. Порядок сердечно-легочной реанимации.	1 1	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	4	Правила пожарной безопасности в быту. Порядок действий при угрозе или при возникновении пожара. Современные системы извещения и пожаротушения в жилых помещениях. Правила оказания первой помощи при химических и термических ожогах. Правила действий пожарных расчетов. Права, обязанности и ответственность граждан в области пожарной безопасности.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	5	Правила безопасного поведения в местах общественного пользования (подъезд, лифт, мусоропровод, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и других). Меры профилактики и порядок действий в ситуациях криминального характера. Правила поведения при коммунальной аварии, порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	Содержание учебного материала		6	
Модуль № 3. Безопасность на транспорте	1	Безопасность дорожного движения. Опасности на различных видах транспорта.	2	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	2	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера. Правила безопасного поведения в метро, на железнодорожном транспорте, на водном транспорте, на авиационном транспорте.	1	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,
		Профессионально-ориентированное содержание: Правила дорожного движения, действующие на прилегающей территории к летним кафе и ресторанам.	1	ОК.09
	3	ПЗ № 4. Изучение алгоритма действий безопасного поведения на разных видах транспорта.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
Модуль № 4. Безопасность в	Содержание учебного материала		8	

общественных местах	1	Источники опасности в общественных местах. Опасности социально-психологического характера (возникновение толпы, давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Правила безопасности в общественных местах.	2	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	2	Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения.	2	ОК.05, ОК.06, ОК.07
	3	Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта. Профессионально-ориентированное содержание: Особенности аварий и катастроф на пищевых предприятиях и организациях общественного питания.	1 1	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	4	ПЗ № 5. Изучение порядка действий при угрозе обрушения зданий или отдельных конструкций.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
Модуль № 5. Безопасность в природной среде.	Содержание учебного материала		10	
	1	Основные источники опасности в природной среде. Правила безопасного поведения на природе (в лесу, в горах, на водоемах). Способы ориентирования на местности, традиционные и современные средства навигации.	1 1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	2	ПЗ № 6. Изучение способов выживания в автономных условиях.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	3	ПЗ № 7. Изучение приемов оказания первой помощи при перегреве, переохлаждении, отморожении	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	4	Чрезвычайные ситуации природного характера. Причины возникновения природных пожаров. Роль человека в возникновении и предупреждении природных пожаров. Мероприятия по борьбе с природными пожарами, возможных последствиях и способах их смягчения.	2	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	5	Чрезвычайные ситуации геологического характера: землетрясения, извержение вулканов, оползни, камнепады. Порядок действий при	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08

		чрезвычайных ситуациях геологического характера.		
	6	Чрезвычайные ситуации гидрологического характера. Порядок действий при чрезвычайных ситуациях гидрологического характера.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	7	Чрезвычайные ситуации метеорологического характера. Порядок действий при чрезвычайных ситуациях метеорологического характера.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	8	Понятие «экология». Влияние деятельности человека на экологию. Формирование бережного отношения к природе. Разумное пользование природными богатствами.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
Модуль № 6. Здоровье и как его сохранить. Основы медицинских знаний.	Содержание учебного материала		8	
	1	Смысл понятий «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Факторы, влияющие на здоровье человека и составляющие здорового образа жизни.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	2	Инфекционные заболевания, механизмы их распространения и способы передачи. Меры профилактики и защиты от инфекционных заболеваний. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	3	Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Роль образа жизни в профилактике неинфекционного заболевания. ПЗ № 8. Изучение роли диспансеризации для профилактики неинфекционных заболеваний.	1 1	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	4	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Факторы, влияющие на них. Способы сохранения психического здоровья.	2	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	5	ПЗ № 9. Приемы оказания первой помощи при неотложных состояниях.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	Содержание учебного материала		8	
Модуль № 7. Безопасность в социуме	Содержание учебного материала		8	
	1	Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе. Правила безопасного и комфортного существования со знакомыми людьми и в различных группах.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06,

				ОК.07, ОК.08
	2	Межличностные, групповые и межгрупповые конфликты.	2	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
		ПЗ № 10. Изучение способов избегания и разрешения конфликтных ситуаций.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	3	Опасные проявления конфликтов. Конфликт, буллинг, насилие.	2	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
Модуль № 8. Безопасность в информационном пространстве	Содержание учебного материала		4	
	1	Безопасность в цифровой среде. Опасность цифровой зависимости. , основные риски цифровой среды. Основные права человека в цифровой среде. Правила безопасного использования электронных устройств и программного обеспечения, правила защиты от мошенников.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	2	Правила безопасной коммуникации в цифровой среде. Критерии проверки достоверности информации. Понятие «информационный пузырь». Основные признаки манипуляции сознанием и пропаганды. Цели создания и распространения фейков в цифровой среде, их основные виды. Правила и основные инструменты распознавания фейковых текстов и изображений. Основы правового регулирования, основные правонарушения в сети Интернет. Методы защиты прав в цифровом пространстве.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
Модуль № 9. Основы противодействия экстремизму и терроризму.	Содержание учебного материала		2	
	1	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивому развитию общества. Признаки вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность, знать способы противодействия. Порядок действий при объявлении различных уровней террористической направленности. Действия при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции. Цели, задачи, принципы противодействия экстремизму и терроризму. Структура общегосударственной системы противодействия терроризму.	2	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
Модуль № 10. Взаимодействие личности, общества и государства в	Содержание учебного материала		8	
	1	Роль обороны страны для мирного социально-экономического развития Российской Федерации. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08

обеспечении безопасности жизни и здоровья населения.		обороне страны, борьбе с международным терроризмом. Современный облик Вооруженных Сил РФ.		
	2	Воинская обязанность и военная служба. Роль гражданской обороны в обеспечении национальной безопасности.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	3	ПЗ № 11. Изучение прав и обязанностей граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.	2	ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09
	4	Классификация чрезвычайных ситуаций. Принципы организации Единой системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Задачи РСЧС. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций.	2	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	5	Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
	6	Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Роль личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов.	1	ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08
Дифференцированный зачет			2	
Самостоятельная работа: Проработка конспектов, подготовка к дифференцированному зачету.			2	
Всего:			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Эффективность преподавания курса основ безопасности жизнедеятельности зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной реанимации - тренажеры «Гоша»;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, защитный костюм РХБЗ, компас-азимут.
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор.
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ким С.В., Горский В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство "Просвещение" 2022

Интернет-ресурсы:

<http://www.mvd.ru> сайт МВД РФ

<http://www.mil.ru> сайт Министерство обороны Российской Федерации

<http://www.fsb.ru> сайт ФСБ РФ

<http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

<http://www.minzdrav.gov.ru> Министерство здравоохранения Российской Федерации

<http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь

<http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков

<http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности

<http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях

<http://www.consultant.ru> Справочная правовая система «Консультант Плюс»

<http://www.edu.ru> Федеральный портал «Российское образование».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 02. Осуществлять поиск, анализа и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	Модуль № 1; Модуль № 2; Модуль № 3, п-о; Модуль № 4, п-о; Модуль № 6; Модуль № 7; Модуль № 8; Модуль № 10.	Устный опрос Беседа Практические занятия Тестирование Дифференцированный зачет
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Модуль № 1; Модуль № 2; Модуль № 3, п-о; Модуль № 4, п-о; Модуль № 6; Модуль № 7; Модуль № 8; Модуль № 10.	Устный опрос Беседа Практические занятия Тестирование Дифференцированный зачет
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Введение, п-о; Модуль № 1; Модуль № 2; Модуль № 3, п-о; Модуль № 4, п-о; Модуль № 5; Модуль № 6; Модуль № 7; Модуль № 8; Модуль № 9. Модуль № 10.	Устный опрос Беседа Практические занятия Тестирование Дифференцированный зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Модуль № 1; Модуль № 2; Модуль № 3, п-о; Модуль № 4, п-о; Модуль № 5; Модуль № 6; Модуль № 7; Модуль № 8; Модуль № 9. Модуль № 10.	Устный опрос Беседа Практические занятия Тестирование Дифференцированный зачет

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Введение, п-о; Модуль № 1; Модуль № 2; Модуль № 3, п-о; Модуль № 4, п-о; Модуль № 5; Модуль № 6; Модуль № 7; Модуль № 8; Модуль № 9. Модуль № 10.	Устный опрос Беседа Практические занятия Тестирование Дифференцированный зачет
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Модуль № 1; Модуль № 2; Модуль № 3, п-о; Модуль № 4, п-о; Модуль № 5; Модуль № 6; Модуль № 7; Модуль № 8; Модуль № 9. Модуль № 10.	Устный опрос Беседа Практические занятия Тестирование Дифференцированный зачет
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Модуль № 1; Модуль № 2; Модуль № 3, п-о; Модуль № 4, п-о; Модуль № 5; Модуль № 6; Модуль № 7; Модуль № 10.	Устный опрос Беседа Практические занятия Тестирование Дифференцированный зачет

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины
ДУК.01 «ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 года № 413 (ред. от 12.08.2022 года); с учетом Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 года № 371 (зарегистрировано в Минюсте РФ 12.07.2023 г., регистрационный номер 74228

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Зубова Наталья Леонидовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Основы проектной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина «Основы проектной деятельности» является дополнительной учебной дисциплиной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины:

- адаптироваться в условиях сложного, изменчивого мира;
- проявлять социальную ответственность;
- самостоятельно добывать новые знания, работать над развитием интеллекта;
- конструктивно сотрудничать с окружающими людьми;
- генерировать новые идеи, творчески мыслить.

Для реализации поставленной цели решаются следующие задачи:

- обучение навыкам проблематизации (формулирования ведущей проблемы и подпроблем, постановки задач, вытекающих из этих проблем);
- развитие исследовательских навыков, то есть способности к анализу, синтезу, выдвижению гипотез, детализации и обобщению;
- развитие навыков целеполагания и планирования деятельности;
- обучение выбору, освоению и использованию адекватной технологии изготовления продукта проектирования;
- обучение поиску нужной информации, вычленению и усвоению необходимого знания из информационного поля;
- развитие навыков самоанализа и рефлексии (самоанализа успешности и результативности решения проблемы проекта);
- обучение умению презентовать ход своей деятельности и ее результаты;
- развитие навыков конструктивного сотрудничества;
- развитие навыков публичного выступления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения образовательной программы на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа учебной дисциплины «Основы проектной деятельности» определяет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов, виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, осваиваемой профессии.

Изучение дисциплины «Основы проектной деятельности» заканчивается зачетом в форме защиты индивидуального проекта.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Личностные результаты изучения дисциплины Основы проектной деятельности воплощают традиционные российские социокультурные и духовно-нравственные ценности, принятые в обществе нормы поведения, отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта

деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентирясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

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

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

стремление проявлять качества творческой личности;

5) физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися программы среднего общего образования) у них совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе в межличностном взаимодействии и при принятии решений;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

В результате изучения Основы проектной деятельности на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения,

классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов;
определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах;
вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных.

У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем;
проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания;
осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук;
ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт;
уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

У обучающегося будут сформированы умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:

владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной

безопасности личности.

У обучающегося будут сформированы умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать;

- значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

- владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

У обучающегося будут сформированы умения самоорганизации как части регулятивных универсальных учебных действий:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность;

- выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях;

- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

- давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях;

- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

- делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение;

- оценивать приобретенный опыт;

- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы умения совместной деятельности:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

- оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

- предлагать новые учебные исследовательские и социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

У обучающегося будут сформированы умения самоконтроля, принятия себя и других как части регулятивных универсальных учебных действий:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

- оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

- признавать свое право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты освоения дисциплины Основы проектной деятельности:

1. Формирование навыков научно- исследовательской, аналитической и проектной работы;
2. формирование умения выделять и планировать основные этапы создания проекта;
3. формирование представления о научных методах, используемых при создании проекта;
4. изучение способов анализа и обобщения полученной информации;
5. получение представления об общелогических методах и научных подходах;
6. получение представления о процедуре защиты и презентации индивидуального проекта.

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

- обеспечивать определение основного результата (продукта) проекта;
- формулировать перечни работ по проекту;
- определять и согласовывать критерии успешности реализации проекта;
- осуществлять планирование проекта (по элементам и функциям).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

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

ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	26
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
домашняя работа (выполнение индивидуальных упражнений по теме)	-
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета</i>	2

Тематическое планирование по учебной дисциплине «Основы проектной деятельности».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
Тема 1. Погружение в проект	Содержание учебного материала	4	
	1 Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся. Понятие проекта. Практическая подготовка: проектная деятельность в профессии	2	OK 10
	2 Виды проектов. Этапы работы над проектом. Выбор актуальной темы исследования.	2	OK 10
Тема 2. Организация деятельности	Содержание учебного материала	8	
	1 ПЗ: Актуальность темы. Постановка проблемы. Цели и задачи проекта. Практическая подготовка: взаимосвязь темы проекта с профессией	2	OK 10
	2 ПЗ: Гипотеза, объект, предмет. Постановка гипотезы.	2	OK 10
	3 ПЗ: Виды источников информации. Методы поиска научной информации. Способы работы с информационными источниками. Библиография. Поиск информации в Интернете. Правила использования материала из Интернета.	2	OK 4 OK 10
	4 Презентация проекта и защитная речь. Критерии оценки проектной деятельности.	2	OK 10
Тема 3. Осуществление деятельности	Содержание учебного материала	14	
	1 ПЗ: Планирование способов сбора и анализа информации. Сбор и систематизация материалов по работе.	2	OK 4 OK 10
	2 ПЗ: Диаграммы и графики в проекте. Рисунки и таблицы в проекте. Работа по составлению эссе, очерков, заметок. Интервьюирование.	2	OK 4 OK 10
	3 ПЗ: Требования к оформлению исследовательских работ. Правила	2	OK 4 OK 10

		оформления титульного листа.		
	4	ПЗ: Оформление теоретической части проекта. Ссылки и прямая речь в проекте	2	<i>OK 4 OK 10</i>
	5	ПЗ: Оформление практической части проекта. Методика проведения исследования и оформление результатов.	2	<i>OK 4 OK 10</i>
	6	ПЗ: Как написать заключение. Оформление списка литературы. Оформление содержания проекта.	2	<i>OK 4 OK 10</i>
	7	ПЗ: Оформление приложений. Требования к оформлению презентаций. Оформление слайдов.	2	<i>OK 4 OK 10</i>
Тема 4. Презентация проекта	Содержание учебного материала		4	
	1	ПЗ: Технология выступления. Составление выступления по проекту.	2	<i>OK 10</i>
	6	ПЗ: Успехи и неудачи проектной деятельности. Подготовка к презентации проектов.	2	<i>OK 10</i>
Зачёт: Презентация проектов			2	<i>OK 10</i>
Итого			32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. <http://school-collection.edu.ru> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. <http://www.kinder.ru> – Каталог детских ресурсов Рунета.
3. <http://www.potal.edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование».
4. <http://school.holm.ru> – Школьный мир: каталог образовательных ресурсов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих компетенций

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	T2 T3	Практические занятия Сообщения
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	T1 T2 T3 T4	Анализ публичного выступления Анализ текстов Практические занятия

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01

**Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены**

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 года № 1569

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Кудрявцева Нина Викторовна преподаватель спецдисциплин ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	–определять источники микробиологического загрязнения;	
	–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	
	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах;
	– загрязнение	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от	

ПК 5.2-5.5	основного энергетического обмена человека;	–основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристики диет; –методики составления рационов питания
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность	Содержание актуальной нормативно-

	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные 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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий 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.	ЛР 9
Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	ЛР 11
Проявляющий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.	ЛР 12
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13
Проявляющий сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17

Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося **46 часов**, в том числе:

- работа во взаимодействии с преподавателем 44 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем, часов</i>
Учебная нагрузка обучающегося(всего)	46
Работа во взаимодействии с преподавателем	44
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Личностные результаты	Уровень усвоения
1	2		3		4
1 курс 1 семестр					
Раздел 1. Основы микробиологии.			20		
Введение	Содержание учебного материала		2		
	Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.			ЛР14	1
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	Содержание учебного материала		8		
	1	Морфология микроорганизмов Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы. Микрофлора воздуха и воды. Роль микроорганизмов в круговороте веществ	2	ЛР17	2
	2	Морфология бактерий и дрожжей. Бактерии, их форма и строение. Способы передвижения. Размножение. Дрожжи. Строение, размножение. Морфология микроскопических грибов. Строение и размножение грибов. Вирусы.	2	ЛР19	2
	3	Физиология микроорганизмов Химический состав микробной клетки. Органические и неорганические вещества микробной клетки. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ микробной клетки. Питание и рост микробной культуры. Питание микроорганизмов. Классификация по типу и способу питания. Плазмолиз. Выращивание микробных культур. Питательные среды. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Физические факторы. Химические факторы.	2	ЛР28	2

		Биологические факторы.			
	3	Практические занятия Составление таблицы «Влияние внешних факторов на микроорганизмы»	2	ЛР28	3
Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов	Содержание учебного материала		2		
	1	Микробиология основных пищевых продуктов Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Виды микробной порчи изделий. Микробиология мяса и мясопродуктов, домашней птицы. Микробиология рыбы, рыбных продуктов и баночных консервов. Микробиология молока, молочных продуктов, пищевых жиров и яиц. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.	1	ЛР17	2
	2	Практические занятия Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.	1	ЛР17	3
Тема 1.3. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.	Содержание учебного материала		8		
	1	Пищевые инфекционные заболевания. Острые кишечные инфекции и зоонозы и меры их предупреждения. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Меры профилактики пищевых токсикозов и токсикоинфекций.	2	ЛР17	2
	2	Практические занятия Составление мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций и зоонозов	2	ЛР12	3
	4	Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания и меры их профилактики.	2	ЛР19	3
	6	Практические занятия Составление мероприятий по профилактике глистных заболеваний и отравлений немикробного происхождения	1	ЛР12	3
	Контрольная работа по разделу 1		1	ЛР22	3
Раздел 2. Основы физиологии питания			15		

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		4		
	1	Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах	2	ЛР12	2
	2	Практические занятия Составление мероприятий по профилактике недостатка пищевых веществ в организме.	1	ЛР11	3
	3	Практические занятия Составление таблицы «Содержание витаминов в пищевых продуктах»	1	ЛР11	3
Тема 2.2. Физиология пищеварения и обмен веществ.	Содержание учебного материала		6		
	1	Строение пищеварительного тракта человека. Схема процесса пищеварения.	1	ЛР12	2
	2	Практические занятия Составление схемы пищеварения	1	ЛР17	3
	3	Общее понятие об обмене веществ. Основные процессы обмена веществ в организме человека. Суточный расход энергии человека. Энергетическая ценность пищи.	2	ЛР11	2
	4	Практические занятия: Определение энергетической ценности пищи.	2	ЛР11	3
Тема 2.3. Питание различных групп населения	Содержание учебного материала		5		
	1	Нормы и принципы рационального питания.	1	ЛР11	2
	2	Практические занятия Составление рациона питания для различных возрастных групп	1	ЛР11	3
	3	Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Организация лечебного и лечебно-профилактического питания. Стандартные диеты для лечебного питания. Характеристика диет номерной системы.	2	ЛР11	2
	4	Практические занятия Составление рациона лечебного питания	1	ЛР11	3
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			8		
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		4		

Санитарные требования к предприятиям общественного питания	1	Требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к территории. Требования к планировке, устройству и отделке помещений. Требование к канализации и водоснабжению, к микроклимату помещений. Уборка территории. Санитарное состояние оборудования, инвентаря, посуды и тары. Требования к оборудованию, инвентарю и инструментам, таре. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация.	1	ЛР23	2
	3	Практические занятия Приготовление растворов дезинфицирующих средств. Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря.	1	ЛР11	3
	.2	Санитарные требования к транспортировке, хранению товаров и реализации готовой продукции. Требования к транспорту и перевозке продуктов. Требования к складским помещениям и хранению продуктов Санитарные требования к отпуску готовой продукции. Соблюдение сроков реализации и товарного соседства.	1	ЛР9	2
	3	Практические занятия Составление таблицы «Условия и сроки хранения блюд»	1	ЛР17	3
Тема 3.2. Основы гигиены труда и личной гигиены.	Содержание учебного материала		4		
	1	Гигиена труда. Производственная травма Организация трудового процесса Понятие о гигиене труда. Правила гигиены труда. Повышение трудоспособности, как следствие правильной организации трудового процесса. Понятие об улучшении условий труда на производстве. Оптимизация микроклимата, автоматизация трудоемких операций, предупреждение простудных заболеваний на предприятии. Производственная травма. Понятие о производственной травме. Оказание первой помощи при травмах: механических повреждениях, поражении электрическим током, ожогах. Меры предупреждения производственного травматизма. Правила личной гигиены повара.	1	ЛР12	2
	2	Практические занятия Оказание первой помощи при травме	1	ЛР12	3

	3	Практические занятия Составление правил личной гигиены повара	2	ЛР13	2
		Дифференцированный зачет	1		
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения			2	ЛР28	3
ИТОГО:			46		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников по предмету;
- учебно – дидактический материал;
- материалы для проведения практических работ.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256
2. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 1. Для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2024 г.
3. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 2. Для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2024 г.
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: электронный учебно-методический комплекс. - М.: Издательский центр "Академия", 2021

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно - эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
4. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

6. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
7. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
8. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
9. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности:
<http://smikro.ru/?p=999>
2. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

(лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Программа учебной дисциплины ОП.02

**Основы товароведения
продовольственных товаров**

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 года № 1569

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик: Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ « ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники

	проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе

	по профессии	выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ЛР 5
Демонстрирующий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в	ЛР 7

образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	
Демонстрирующий 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.	ЛР 9
Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	ЛР 11
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	ЛР 16
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества;	ЛР 17

мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ЛР 18
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий способность к предпринимательской деятельности, проектной деятельности.	ЛР 21
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Демонстрирующий способность к коммуникационной	ЛР 24

активности в профессиональной сфере и эффективному поведению на рынке труда.	
Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств.	ЛР 25
Проявляющий настойчивость. Демонстрирующий способность преодолевать трудности, выбирать оптимальные возможности для реализации собственных жизненных планов, готовность к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.	ЛР 26
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебная нагрузка обучающегося - 68 часов, в том числе:

- работа во взаимодействии с преподавателем 58 часов;
- промежуточная аттестация в форме экзамена- 10 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося (всего)	68
Работа во взаимодействии с преподавателем	58
в том числе:	
практические занятия	26
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена – 10 ч</i> В том числе: консультации – 4 ч экзамен – 6 ч	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Личностные результаты	Уровень освоения
1	2		3	4	5
3 курс 5 семестр			68		
Раздел 1 Основы товароведения.			68		
	Содержание учебного материала		8		
Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов	1	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.	2	ЛР17	2
	2	Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	ЛР16	2
	3	Практическая работа Определение энергетической ценности пищевых продуктов	2	ЛР18	3
Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала		4		
	1	Классификация продовольственных товаров.	2		2
	2	Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	ЛР5	2
Тема 1.3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		6		
	1	Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, свежих плодов, грибов, в том числе региональных, и продуктов их переработки. Кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ЛР23	2
	2	Практическая работа Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту	2	ЛР7	3
	3	Практическая работа Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	ЛР9	3

Тема 1.4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала		8		
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	ЛР21	2
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	ЛР23	2
	3	Практическая работа Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту	2	ЛР11	3
	4	Практическая работа Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	ЛР13	3
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала		4		
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	ЛР26	2
	2	Практическая работа Оценка качества молока и кисломолочных продуктов по стандарту.	2	ЛР22	2
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала		8		
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	ЛР26	2
	2	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	ЛР23	3
	3	Практическая работа Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2	ЛР25	3
	4	Практическая работа Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	ЛР28	3
Тема 1.7 Товароведная характеристика	Содержание учебного материала		6		
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных	2	ЛР22	2

мяса и мясных продуктов		продуктов.			
	2	Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	ЛР16	2
	3	Практическая работа Органолептическая оценка качества мяса и субпродуктов	2	ЛР17	3
Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала		6		
	1	Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Условия, сроки хранения яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения пищевых жиров	2	ЛР18	2
	3	Практическая работа Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	ЛР19	3
	4	Практическая работа Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2	ЛР22	3
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала		8		
	1	Товароведная характеристика сахара, крахмала, кондитерских товаров Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крахмала, сахара, кондитерских товаров. Кулинарное назначение.	2	ЛР23	2
	2	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2	ЛР24	2
	3	Практическая работа Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	ЛР25	3
	4	Практическая работа Ознакомление с ассортиментом и оценка качества сахара по стандарту	2	ЛР28	3
		консультации	4		

		экзамен	6		
ВСЕГО			68		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета спецдисциплин по профессии «Повар, кондитер»

Оборудование кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебников по предмету,
- набор муляжей основных пищевых продуктов
- учебный раздаточный материал
- плакаты и схемы по темам учебной дисциплины

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с., [16] с. цв. ил
2. Лутошкина Г.Г Гигиена и санитария общественного питания: учеб.пособие/ Г.Г Лутошкина.-7-е изд., стер.- М : Издательский центр «Академия» , 2018.-64 с.- (Повар, кондитер)
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

Электронные издания:

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

- продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья	экспертная оценка выполнения практической работы
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	экспертная оценка выполнения практической работы
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	экспертная оценка выполнения практической работы
осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	экспертная оценка выполнения практической работы
Знания	
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	устный опрос, оценка выполнения рефератов, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет; экспертная оценка выполнения практической работы
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	устный опрос, тестирование,
методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	устный опрос, оценка выполнения рефератов, презентаций
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	устный опрос, тестирование, оценка выполнения презентаций, дифференцированный зачет
виды складских помещений и требования к ним;	тестирование, устный опрос
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	устный опрос, экспертная оценка выполнения практической работы

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%	Текущий контроль при проведении:

транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических

	действий и т.д.	заданий на зачете

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03

Техническое оснащение
и организация рабочего места

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 года № 1569

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Кудрявцева Нина Викторовна преподаватель спецдисциплин
ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе

	по профессии	выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения государственных символов (герб, флаг, гимн);	ЛР 1
Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ЛР 5
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе, самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное	ЛР 9

отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	
Проявляющий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	ЛР 10
Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	ЛР 11
Проявляющий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.	ЛР 12
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 18

Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств.	ЛР 25
Проявляющий настойчивость. Демонстрирующий способность преодолевать трудности, выбирать оптимальные возможности для реализации собственных жизненных планов, готовность к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.	ЛР 26
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

- работа во взаимодействии с преподавателем - 52 часа;
- самостоятельная работа обучающегося 2 часа;
- промежуточная аттестация (включая консультации) – 10 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося (всего)	64
Работа во взаимодействии с преподавателем	52
в том числе:	
лабораторные занятия	24
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося	2
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i> ,	10
в том числе консультации	4
экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Личностные результаты	Уровень освоения
1	2		3	4	5
1 курс 2 семестр					
Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			42		
Тема 1.1. Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала		2		
	1	Общие сведения о машинах Связь курса с другими дисциплинами. Общие сведения о машинах. Понятие о машине. Классификация, требования к материалам, основные части и детали машин, назначение и устройство. Понятие о передачах, об электроприводах. Аппаратуры включения, защиты и контроля. Техническая документация.	2	ЛР1	2
Тема 1.2. Механическое оборудование.	Содержание учебного материала		18		
	1	Универсальные приводы и универсальные кухонные машины. Типы, особенности устройства Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.	2	ЛР13	2
	2	Машины для обработки овощей. Характеристика машин, применяемых для обработки картофеля и овощей на предприятиях общественного питания, их классификация, правила эксплуатации Овощемоечные машины. Картофелечистки. Овощерезательные машины. Протирочно-резательные машины. Машина для приготовления картофельного пюре, их типы, устройство, принцип работы. Новые машины для обработки овощей. Понятие о поточных линиях по переработке овощей, правила эксплуатации.	2	ЛР17	2
	3	Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика машин, классификация. Мясорубки. Фаршемешалки. Машины для рыхления мяса, для формовки котлет. Приспособления для	2	ЛР18	2

		очистки рыбы (рыбоочистители) их типы, устройство, принцип работы. Новые машины для обработки мяса и рыбы. Машины зарубежного производства, правила эксплуатации			
	4	Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика машин. Машины для дробления орехов, растирания мака. Мукопросеиватели. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации.	2	ЛР23	2
	5	Машины для приготовления теста, нарезки хлеба и гастрономических товаров Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины. Взбивальные машины, характеристика, типы, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Новые и зарубежные машины для приготовления и обработки теста. Хлеборезки. Машины для нарезки гастрономических товаров. Типы, устройство, принцип работы, правила эксплуатации.	2		2
	Лабораторные работы		8		
	6	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	2	ЛР11	3
	7	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	ЛР12	3
	8	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	ЛР22	3
	9	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста	2	ЛР22	3
Тема 1.3. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		14		
	1	Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы. Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Секционно-модулированные котлы. Автоклавы. Назначение, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации.	2	ЛР17	2
	2	Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование.	2	ЛР18	2

		Пароварочные шкафы. Электрокофеварки. Электрососисковарки. Экспресс-кофеварки. Типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации.			
	3	Аппараты для жарки и выпекания. Электрические сковороды с непосредственным и косвенным обогревом. Типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации. Электрические фритюрницы. Электрические жаровни. Жарочные шкафы. Шашлычные печи. Типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации.	2	ЛР17	2
	4	Варочно-жарочное оборудование. Общие сведения об электрических плитах. Секционно-модулированные плиты. Несекционные плиты. Плиты с применением функциональных емкостей. Типы, устройство, принцип работы. Плиты без применения наплитной посуды. Типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации электроплит.	1	ЛР18	2
	5	Контрольная работа по теме «Тепловое оборудование»	1	ЛР9	3
	Лабораторные работы		6		
	6	Изучение устройства по натуральным образцам, плакатам	2	ЛР25	3
	7	Изучение принципа работы теплового оборудования	2	ЛР26	3
	8	Приобретение эксплуатационных навыков теплового оборудования.	2	ЛР28	3
Тема 1.4 Вспомогательное оборудование	Содержание учебного материала		4		
	1	Вспомогательное оборудование Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильники. Типы, устройство, принцип работы. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации.	2	ЛР23	2
	Лабораторные работы				
	2	Изучение устройства, принципа работы, правила безопасной эксплуатации вспомогательного оборудования.	2	ЛР25	3
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		4		

Холодильное оборудование	1	Характеристика холодильного оборудования Значение холодильной техники. Способы получения льда. Способы охлаждения. Холодильное оборудование с машинным охлаждением. Хладоагенты. Компрессионные машины. Типы фреоновых автоматических компрессионных машин. Классификация торгового оборудования по конструкции, температуре, способу охлаждения. Холодильные шкафы, сборно-разборные камеры. Холодильные прилавки и витрины, Типы. устройство, принцип работы. Льдогенераторы, устройство, принцип работы.	2	ЛР26	2
	2	Лабораторная работа Изучение устройства, принципа работы, правила безопасной эксплуатации по натуральным образцам.	2	ЛР12	3
Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			10		
Тема 2.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала		2		
	1	Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственному и торговому признакам. Планировка помещений.	2	ЛР28	1
Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала		8		
	1	Общие принципы организации работы заготовочных и доготовочных цехов	2	ЛР17	2
	2	Лабораторная работа: Организация рабочих мест повара в заготовочных цехах (овощном, мясном, рыбном)	2	ЛР13	3
	3	Лабораторная работа: Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей и холодной кулинарной продукции	2	ЛР10	3
	4	Лабораторная работа: Организация рабочих мест кондитера по выпуску продукции. Организация рабочих мест по отпуску готовой кулинарной продукции	2	ЛР5	3

		для различных форм обслуживания			
1.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		2	ЛР28	3
консультации			4		
Экзамен			6		
ИТОГО:			64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (натуральные образцы деталей машин, плакаты)

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Компьютер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно- правовая документация

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/566276706>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internetlaw.ru/gosts/gost/54759>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного

- питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internetlaw.ru/gosts/gost/56009>
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internetlaw.ru/gosts/gost/54758>
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

Основные источники:

1. *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/49149>
2. *Чаблин, Б. В.* Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495404>

Дополнительные источники:

1. *Пасько, О. В.* Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491840>

Интернет-ресурсы (сайтов):

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН
<http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена по в виде: -тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций,	Текущий контроль: - защита отчетов по лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий Промежуточная аттестация:

	регламентов -Рациональность действий и т.д.	- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

**Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.04**

**Экономические и правовые основы
профессиональной деятельности**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик: Лескина Анастасия Александровна–преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной «Основы калькуляции и учета».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; - применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	- принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; - понятия и виды предпринимательства; - нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; - основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения; - механизмы формирования заработной платы; - формы и системы оплаты труда.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые	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.

	ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	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	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в 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	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 общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11. Планировать	Выявлять достоинства и	Основы предпринимательской

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам 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.	деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов; 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	7
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности			20	
Тема № 1.1. Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала		6	
	1	Понятие экономики, связь с другими дисциплинами. Факторы производства, их классификация.	2	2
	2	Основные понятия рыночной экономики. Рыночная экономика как преобладающая система хозяйствования в современном мире. Организация экономических систем.	2	2
	3	Рынок, понятия и виды, элементы рыночного механизма. Сильные стороны и недостатки рынка. Функции рынка. Рыночная цена. Конкуренция. Законы спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2	2
Тема № 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала		14	
	1	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности. Значение малого бизнеса для экономики страны. Меры господдержки.	2	2
	2	Бизнес-план как составляющая предпринимательской деятельности. Предпринимательские риски и способы их предотвращения.	2	2
	3	Практическое занятие№ 1. Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания.	2	3
	4	Отрасли народного хозяйства. Отрасль общественного питания. Ее роль и значение в экономике страны.	2	2
	5	Понятие организации, краткая характеристика, классификация. Цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения. Организационно-правовые формы предприятий, виды и особенности.	2	2
	6	Практическое занятие№ 2. Определение организационно-правовых форм и видов организаций, особенности правового регулирования их деятельности.	2	3
	7	Контрольная работа № 1	2	3
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда			30	
Тема 2.1. Основные положения законодательства,	Содержание учебного материала		18	
	1	Основные понятия трудового законодательства. Задачи и цели трудового права.	2	2
	2	Понятие трудового договора, его виды. Порядок заключения трудового договора.	2	2

регулирующие трудовые отношения		Испытательный срок, оформление на работу.		
	3	Практическое занятие №3. Порядок заключения, расторжения, изменения условия трудового договора.	2	3
	4	Контрольная работа № 2	2	3
	5	Дисциплина труда. Организация дисциплинарных отношений. Понятие дисциплинарной ответственности, ее виды. Дисциплинарные взыскания, их виды.	2	
	6	Рабочее время и время отдыха. Трудовой распорядок. Учет использования рабочего времени.	2	
	7	Понятие материальной ответственности, ее виды. Взаимная материальная ответственность работника и работодателя. Защита трудовых прав работников.	2	
	8	Практическое занятие №4. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Заключение договора о материальной ответственности.	2	
	9	Контрольная работа № 3	2	
Самостоятельная работа: 1. Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг РФ, тенденции его развития. 2. Изучение Гражданского кодекса РФ, Федерального закона «О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ». Оставление компьютерных претензий по теме «Предпринимательство». 3. Разработка бизнес-идей. 4. Изучение и анализ Трудового кодекса РФ (раздел 3 главы 10, раздел 4 главы 15, 16, раздел 11 главы 37, 38, 39)			1	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала		12	
	1	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Техническое нормирование труда.	2	
	2	Практическое занятие №5. Расчет нормы времени, нормы выработки, нормы обслуживания.	2	
	3	Формирование фонда оплаты труда. Определение средней заработной платы. Удержания из заработной платы. Их виды, порядок расчета.	1	
	4	Практическое занятие № 6. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	3	
	5	Практическое занятие № 7. Порядок расчета НДФЛ по исполнительным документам.	2	
	6	Мотивация труда, виды и способы, гарантии и компенсации при оплате труда. Права предприятия по защите интересов трудящихся.	1	
	7	Контрольная работа № 4	1	
Самостоятельная работа: Изучение порядка расчета отпускных, пособия по временной нетрудоспособности.			1	

<i>Дифференцированный зачет</i>	2	
ВСЕГО:	54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект законов, регулирующих трудовую деятельность предприятий;
- комплект дидактических материалов.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Гербер И.А. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебное пособие. — М.: КноРус. — 2023г. — 332 с. — ISBN: 978-5-406-06472-6 (Рекомендовано Экспертным советом УМО в системе ВО и СПО в качестве учебного пособия для профессии «Повар, кондитер» среднего профессионального образования)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-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	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов, -тестирования.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области	<i>Правильность, полнота выполнения заданий,</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по

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.	<i>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	<i>практическим занятиям;</i> <i>- оценка заданий для самостоятельной работы</i> <i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i> Промежуточная аттестация: <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий</i>

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой
комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06

Охрана труда

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 года № 1569

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик: Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 06 «ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и

	проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при ведении

	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные 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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	ЛР 7
Демонстрирующий 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.	ЛР 9
Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	ЛР 11

Проявляющий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	ЛР 16
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств.	ЛР 25
Проявляющий настойчивость. Демонстрирующий способность преодолевать трудности, выбирать оптимальные возможности для реализации собственных жизненных планов, готовность к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.	ЛР 26
Соблюдающий культуру потребления информации,	ЛР 28

демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

работа во взаимодействии с преподавателем - 48 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем, часов</i>
Учебная нагрузка обучающегося (всего)	48
работа во взаимодействии с преподавателем	48
в том числе:	
практические занятия	25
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Личностные результаты	Уровень усвоения
1	2		3	4	5
1 курс 1 семестр					
Раздел 1. Общие вопросы охраны труда			18		
Тема 1.1 Основы законодательства по охране труда.	Содержание учебного материала		4		
	1	Законодательство по охране труда Понятие об охране труда. Трудовой договор Основы законодательства по охране труда. Прием на работу. Трудовой распорядок организации, понятие рабочего времени. Сверхурочная работа. Время отдыха. Охрана труда женщин и молодежи.	2	ЛР7	2
	2	Практические занятия: Составление договора по охране труда	2	ЛР11	3
Тема 1.2. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		10		
	1	Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Инструкции по охране труда	2	ЛР16	2
	3	Практические занятия: составление инструкций по охране труда	2	ЛР12	3
	4	Инструктажи по охране труда Обучение работающих безопасным методам труда на производстве Инструктажи по охране труда. Порядок проведения вводного и первичного инструктажа на рабочем месте	2	ЛР17	2
	5	Практические занятия: Проведение вводного и первичного инструктажа на рабочем месте	2	ЛР26	3
	6	Практические занятия: Заполнение журналов по охране труда	2	ЛР17	3
Тема 1.3. Производственный травматизм и	Содержание учебного материала		4		
	1	Производственный травматизм и профзаболевания Классификация опасных и вредных факторов и травм. Средства	2	ЛР12	2

профзаболевания		коллективной защиты от травм Причины возникновения, расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Профилактика профессиональных заболеваний. Первая помощь при несчастных случаях			
	2	Практические занятия: Оказание первой помощи при травмах	2	ЛР12	3
Раздел 2. Производственная безопасность			12		
Тема 2.1. Обеспечение электробезопасности	Содержание учебного материала		6		
	1	Действие электрического тока на человека. Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током. Анализ опасности поражения человека электрическим током	2	ЛР17	2
	2	Практические занятия: Меры защиты от поражения электрическим током	2	ЛР12	3
	3	Практические занятия: Оказание первой помощи при поражениях электрическим током	2	ЛР12	3
Тема 2.2. Пожаро- и взрывобезопасность	Содержание учебного материала		6		
	1	Показатели пожаро- и взрывоопасности. Причины пожаров Показатели пожаро- и взрывоопасности веществ и материалов. Причины пожаров. Категории и классификация помещений, зданий, сооружений и технологических процессов по пожаро- и взрывоопасности	2	ЛР23	2
	2	Организация пожарной охраны. Система предотвращения пожаров и взрывов. Способы и средства тушения пожара	2	ЛР23	2
	3	Практические занятия: приобретение навыков пользования средствами пожаротушения	2	ЛР12	3
Раздел 3. Требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам			8		
Тема 2.1 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		8		
	1	Требования безопасности к конструкции, размещению оборудования и площадок для его обслуживания, к эксплуатации технологического оборудования	2	ЛР22	2
	2	Практические занятия: приобретение навыков безопасной	2	ЛР12	3

		эксплуатации механического оборудования			
	3	Практические занятия: приобретение навыков безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	ЛР12	3
	4	Практические занятия: приобретение навыков безопасной эксплуатации холодильного и вспомогательного оборудования	2	ЛР12	3
Раздел 4. Производственная санитария и гигиена труда			9		
Тема 4.1. Вредные вещества и меры защиты	Содержание учебного материала		2		
	1	Определение и характеристика вредных веществ. Классификация вредных веществ	1	ЛР23	2
	2	Комплекс мер коллективной защиты от вредных веществ	1	ЛР9	2
Тема 4.2. Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения	Содержание учебного материала		4		
	1	Микроклимат и его показатели. Освещение производственных помещений. Защита от производственного шума и вибрации	2	ЛР25	2
	2	Практические занятия: Изучение микроклимата в производственном помещении	2	ЛР23	3
Тема 4.3. Средства индивидуальной защиты	Содержание учебного материала		3		
	1	Средства индивидуальной защиты. Классификация средств индивидуальной защиты. Спецодежда, спецобувь и средства защиты рук, органов дыхания Средства индивидуальной защиты от поражения электрическим током	2	ЛР28	2
	1	Практические занятия: Изучение применения средств индивидуальной защиты от поражения электрическим током	1	ЛР12	3
Дифференцированный зачет			1		
Всего:			48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114- 5789-2.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно - библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст: электронный //Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/105149>
3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5- 8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно - библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных ответов, -тестирования.
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ... - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	<i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	<i>практических занятий</i> <i>Промежуточная аттестация:</i> <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</i>

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07
Иностранный язык
в профессиональной деятельности (английский язык)

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО): 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Шарова Лариса Иосифовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <i>Диалогическая речь</i> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также

	(согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <i>Монологическая речь</i> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную	исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;

	информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно- правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов, в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной нагрузки (всего)	46
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	44
в том числе:	
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Английский язык в профессиональной деятельности	2	2
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала		8	
	1	Лексический материал: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Грамматический материал: - местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж. неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	2 2 2 2	2
	Самостоятельная работа: Составление кроссворда по теме «Продукты питания»; Чтение и перевод текста, выполнение грамматических упражнений.		2	
	Содержание учебного материала		6	
	1	Лексический материал: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; - имена существительные во множественном числе, образованные по правилу,	2 2 2	2

		-имена существительные- исключения.		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд.	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексический материал: «Названия блюд». «Виды меню и структура меню». Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	2 2	2
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексический материал: «Кухонное оборудование» «Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2 2	2
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексический материал: «Кухонная, сервировочная и барная посуда». Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2 2	2
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексическо-грамматический материал: Составление диалогов по теме «Обслуживание посетителей». Грамматический материал: Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.	2 2	2
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексический материал: Система закупок и хранения продуктов. Грамматический материал: Времена группы Continuous	2 2	2

Тема 8. Организация работы официанта и бармена.	Содержание учебного материала		2	
	1	Лексический материал: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	2	2
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексический материал: «Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	2 2	2
<i>Дифференцированный зачет</i>			2	
ИТОГО			46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Иностранного языка».

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входят:

- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Гончарова Т.А. Английский язык для профессии «Повар - кондитер»: учебное пособие: / Г.А.Гончарова, Н.А.Стрельцова. – М.:КноРус, 2021. – 267с.
2. Нуриева Р.И. Лексико – грамматическое пособие: учебное пособие для СПО Р.И.Нуриева. 2019 год

Интернет-ресурсы

<http://www.translate.ru/> Онлайн-переводчики «ПРОМТ»

<http://www.multitran.ru> Онлайн-словари «Мультитрант»

<http://www.abbyyonline.ru> Онлайн-словари ABBYY Lingvo

<http://fcior.edu.ru> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов

www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания,	<i>Адекватное использование профессиональной</i>	Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного</i>

социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артиклъ: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.	<i>терминологии на иностранном языке</i> <i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i> <i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i>	<i>опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>- диктантов;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</i> Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i> <i>-письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</i>
<i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и	<i>Адекватное использование профессиональной</i>	

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; <i>Диалогическая речь</i> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <i>Монологическая речь</i> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <i>Письменная речь</i>	<i>терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</i> <i>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</i> <i>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</i> <i>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</i> <i>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i> <i>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</i> <i>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</i> <i>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</i> <i>-Незначительное количество ошибок или их практическое</i>

небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	<i>отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз</i> <i>Сформированность умений: отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</i> <i>- Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</i> <i>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</i> <i>- Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</i> <i>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</i> <i>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</i>	

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07

Иностранный язык

в профессиональной деятельности

(немецкий язык)

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО): 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Кудряшова Елена Сергеевна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4	стр.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий язык)

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.2.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <i>Диалогическая речь</i> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями;	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также

	выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <i>Монологическая речь</i> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.	исключения. Образование и употребление глаголов в Prasens, Prateritum, Perfekt, Futurum (Aktiv). Количественные числительные от 1 до 100. Временные формы глагола Prasens, Prateritum Неопределенные наречия viel, klein, groß.... Временные формы глагола: Plusquamperfekt, Futurum (Aktiv).

	отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов, в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной нагрузки (всего)	46
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	44
в том числе:	
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Немецкий язык в профессиональной деятельности	2	2
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала		8	
	1	Лексический материал: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Грамматический материал: -местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж. -неопределенно-личное местоимение man, - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.	2 2 2	2
	Самостоятельная работа: Составление кроссворда по теме «Продукты питания»; Чтение и перевод текста, выполнение грамматических упражнений.		2	
	Содержание учебного материала		6	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	1	Лексический материал: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; -имена существительные во множественном числе, образованные по правилу,	2 2	2
			2	
			2	

		-имена существительные - исключения.		
Тема 3. Составление меню. Названия блюд.	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексический материал: «Названия блюд». «Виды меню и структура меню». Грамматический материал: Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	2 2	2
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексический материал: «Кухонное оборудование» «Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2 2	2
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексический материал: «Кухонная, сервировочная и барная посуда». Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Prasens, Prateritum, Perfekt, Futurum (Aktiv).	2 2	2
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексическо-грамматический материал: Составление диалогов по теме «Обслуживание посетителей». Грамматический материал: Количественные числительные от 1 до 100.	2 2	2
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала		4	
	1	Лексический материал: Система закупок и хранения продуктов. Грамматический материал: Временные формы глагола Prasens, Prateritum	2 2	2
Тема 8.	Содержание учебного материала		2	

Организация работы официанта и бармена.	1	Лексический материал: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия viel, klein, grop....	2	2
Тема 9.	Содержание учебного материала		4	
Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	1	Лексический материал: «Кухни разных стран» Грамматический материал: Временные формы глагола: Plusquamperfekt, Futurum (Aktiv).	2	2
			2	
			<i>Дифференцированный зачет</i>	
			ИТОГО	46

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Иностранного языка».

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входят:

- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной, художественной и другой литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по английскому языку, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева, учебник немецкого языка «Немецкий язык для колледжей». Издательство – КноРус, 2023- с. 352

2. М.М. Васильева, М.А.Васильева, практическая грамматика немецкого языка. Издательство – Инфа - М, 2020- с. 285

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. www.lingvo-online.ru
2. www.germany.nashieu.com
3. www.adme.ru
4. www.lingwister.ru

3.2.3. Дополнительные издания

О.Д. Литвинова, Рожкова Н.А., учебник немецкого языка. Издательство - Лань – С-П, 2023 – с.88

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
		<i>Текущий контроль</i>

	<i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i> <i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i> <i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i>	при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)
Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;	<i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</i> <i>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</i>	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания,	<i>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</i> <i>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</i> <i>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i> <i>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой</i>	

выражение отношения); завершать общение; <i>Монологическая речь</i> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. <i>Письменная речь</i> небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. <i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	<i>стороны.</i> <i>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</i> <i>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</i> -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. <i>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i> <i>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</i> <i>Сформированность умений: отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</i> -Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста.	

	- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.	

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.08. Безопасность жизнедеятельности
по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Балагурова Ирина Юрьевна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.00 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в различных областях промышленности при наличии среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

входит в профессиональный цикл, в раздел общепрофессиональные дисциплины.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим; - выявлять факторы формирования экстремистских взглядов и радикальных настроений в молодежной среде (информационная компетентность; критически оценивать информацию, отражающую проявления терроризма в	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

России и в мире в целом (информационная компетентность); повышать стрессоустойчивость за счет развития субъектных свойств личности (социально-психологическая компетентность); владеть основами анализа экстремистских проявлений в молодежной среде. содержание основных понятий безопасности; четко представлять, из чего складываются основные элементы национальной безопасности Российской Федерации; четко представлять, какие угрозы и опасности подрывают национальные интересы современной России; иметь отчетливые представления о природе возникновения и развития различных видов вызовов и угроз безопасности общества, и особенно таких, как экстремизм и терроризм; правильно понимать сущность таких дефиниций как «терроризм» и «идеология терроризма»; знать разновидности терроризма, факторы его возникновения и уметь их выявлять; владеть основами анализа основных видов терроризма; адекватно понимать, что имеется в виду, когда речь идет о «молодежном экстремизме», уметь ориентироваться в главных аспектах данной проблемы; владеть основами анализа экстремистских проявлений в молодежной среде; иметь общее представление о социальных конфликтах и способах их разрешения в сферах межнационального и межрелигиозного	- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; содержание основных понятий безопасности; четко представлять, из чего складываются основные элементы национальной безопасности Российской Федерации; четко представлять, какие угрозы и опасности подрывают национальные интересы современной России; иметь отчетливые представления о природе возникновения и развития различных видов вызовов и угроз безопасности общества, и особенно таких, как экстремизм и терроризм; правильно понимать сущность таких дефиниций как «терроризм» и «идеология терроризма»; знать разновидности терроризма, факторы его возникновения и уметь их выявлять; владеть основами анализа основных видов терроризма; адекватно понимать, что имеется в виду, когда речь идет о «молодежном экстремизме», уметь ориентироваться в главных аспектах данной проблемы; владеть основами анализа экстремистских проявлений в молодежной среде; иметь общее представление о социальных конфликтах и способах их разрешения в сферах межнационального и межрелигиозного противостояния, а также профилактики ксенофобии, мигрантофобии и других видов экстремизма в образовательной среде; понимать роль средств массовой информации в формировании антитеррористической идеологии у молодежи. - выявлять факторы формирования экстремистских взглядов и радикальных настроений в молодежной среде

	противостояния, а также профилактики ксенофобии, мигрантофобии и других видов экстремизма в образовательной среде; понимать роль средств массовой информации в формировании антитеррористической идеологии у молодежи.	(информационная компетентность; - критически оценивать информацию, отражающую проявления терроризма в России и в мире в целом (информационная компетентность); - повышать стрессоустойчивость за счет развития субъектных свойств личности (социально-психологическая компетентность); - владеть основами анализа экстремистских проявлений в молодежной среде.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и	Психология коллектива

	команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов, включая практические занятия – 18 часов; учебные сборы (для юношей) – 35 часов, основы оказания первой помощи (для девушек) - 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной учебной нагрузки обучающегося (всего)	68
Нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем	68
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	-
Учебные сборы (для юношей)	35
Основы оказания первой помощи (для девушек)	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная обучающих работа, курсовая работ (проект)	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения		14	
Тема 1.1. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики	Содержание учебного материала	4	1-2
	1 Основные мероприятия, обеспечивающие устойчивость объектов экономики. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих, повышение надежности инженерно-технического комплекса.	2	2
	Практические занятия:	2	3
	2. Мероприятия по защите населения и работающих от негативных воздействий ЧС		
Тема 1.2. Защита населения от негативных воздействий при чрезвычайных ситуациях природного, техногенного характера	Содержание учебного материала	4	2
	1 Характеристика и классификация чрезвычайных ситуаций Гражданская оборона, ее структура и задачи по защите населения от опасностей Прогнозирование чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера Противодействие терроризму - как угрозе безопасности России	2	2
	Практические занятия:	2	3
	2. Отработка моделей поведения в условиях ЧС техногенного характера. 3. Отработка моделей поведения в условиях ЧС природного характера.		
Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного времени	Содержание учебного материала	6	2
	1 Основные виды опасностей и их последствия. Принципы снижения вероятности их реализации. Меры пожарной безопасности и правила поведения при пожарах. Организация аварийно-спасательных, эвакуационных и других неотложных работ в зонах чрезвычайных ситуаций.	2	2
	Практические занятия:	2	3
	2. Организация аварийно-спасательных, эвакуационных и других неотложных работ в зонах чрезвычайных ситуаций 3. Первичные средства пожаротушения, их применение в ЧС.	2	
Раздел 2 Основы военной службы		17	
Тема 2.1. Основы	Содержание учебного материала	8	2

обороны государства	1	Основы военной службы и обороны государства Обеспечение национальной безопасности РФ. Военная доктрина. Оружие массового поражения, способы защиты.	2	
	Практические занятия. 2. Функции и основные задачи современных вооруженных сил Р. Ф Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени. 3. Мероприятия, включаемые в организацию обороны государства. Основные мероприятия, проводимые ГО 4 Виды индивидуальной защиты населения от оружия массового поражения Виды коллективной защиты населения от оружия массового поражения		2 2 2	3
	Тема 2.2 Военная служба Содержание учебного материала		5	2
	1	Организация и порядок призыва граждан на военную службу. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Виды Вооруженных Сил, военной техники и специального снаряжения. Военно-учетные специальности родственные полученной специальности СПО, применение полученных знаний на военной службе.	1	2
		Практические занятия: 2 Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в экстремальных условиях военной службы.	4	3
Тема 2.3. Первая помощь	Содержание учебного материала		4	2
	1.	Основы оказания первой помощи. Травматические ситуации. Виды ран и правила оказания первой помощи.	2 2	2
Дифференцированный зачет			2	
Всего			33	

Учебные сборы	Содержание занятий			
День 1 -й	1. Введение 2. Строевая подготовка	Инструктаж по правилам поведения, технике безопасности и порядке прохождения сборов, разучивание упражнений комплекса утренней зарядки	1	2

		2.1. Одиночная строевая подготовка, строевые приемы без оружия	3	2
		2.2. Передвижение строем	3	2
День -2 -й	3. Огневая подготовка	3.1. Техника безопасности при стрельбе, правила ведения огня из автомата	1	2
		3.2. Разборка-сборка, хранение автомата, работа частей и механизмов	3	2
		3.3. Практическая стрельба	3	2
День -3 -й	4. Тактическая подготовка	Обязанности солдата, порядок выполнения команд, маскировка, выбор места для стрельбы	3	2
	5. Военно-медицинская подготовка	Оказание первой помощи при ранениях, травмах, вынос раненых с поля боя	4	3
День -4	6. Физическая подготовка			
		6.1. Кросс 1 км.	3	3
		7.2. Челночный бег, подтягивание	2	3
		6.3. Метание гранаты	2	3
День -5-й	7. Радиационная, химическая и биологическая защита	Средства и способы индивидуальной защиты, преодоление зараженного участка местности	5	3
	Подведение итогов учебных сборов		2	3
	итого		35	
Основы оказания первой помощи (девушки)	Содержание занятий			
День 1 -й	1. Основы оказания первой помощи	Введение	1	1
	2. Первая помощь	Виды ран и оказание первой помощи при ранениях.	3	3
		Первая помощь при обморожениях	3	3

День -2 -й		Первая помощь при солнечных и тепловых ударах, утоплениях	3	3
		Наложение повязок различных видов	4	3
День -3 -й		Первая помощь при отравлениях	2	2
		Первая помощь при ожогах	3	3
		Первая помощь при поражении электрическим током	2	3
День -4		Первая помощь при ушибах, переломах, вывихах и растяжениях связок.	4	2
	Здоровье и здоровый образ жизни	Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	3	3
День -5-й		Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.	4	3
		Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.	3	3
	Итого		35	
	Всего по дисциплине:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности» удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02)¹, оснащен типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных стендов.)
 - средства индивидуальной защиты
 - действия при пожаре
 - защита населения от техногенных и природных катастроф
 - оказание первой медицинской помощи
 - основы военной службы
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм.
- образцы средств пожаротушения (СП);
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Ким С.В., Горский В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство "Просвещение" 2022
2. Хренников Б. О., Гололобов Н. В., Льяная Л. И., Маслов М. В./ Под ред. Егорова С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение" 2023
3. Хренников Б. О., Гололобов Н. В., Льяная Л. И., Маслов М. В./ Под ред. Егорова С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение" 2023
4. Хренников Б. О., Гололобов Н. В., Льяная Л. И., Маслов М. В./ Под ред. Егорова С. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение" 2023

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Тестирование по текущим темам Защита практической работы
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;	
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	
- применять первичные средства пожаротушения;	
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять родственные полученной специальности;	
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Устная контрольная работа
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	
оказывать первую помощь пострадавшим;	
Знания:	
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе безопасности России;	Устная контрольная работа
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;	
- основы военной службы и обороны государства;	
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	
- способы защиты населения от оружия массового поражения;	
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;	

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности родственные полученной специальности СПО;	
- Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;	

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09

Физическая культура

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО): 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Гольшева Виктория Александровна, руководитель физвоспитания ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	
ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	
ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 120 часов, в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 120 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной нагрузки (всего)	120
Нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем	120
в том числе:	
практические занятия	110
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированно зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Физкультурно-оздоровительная деятельность				
Тема 1.1. Развитие двигательных способностей	Содержание учебного материала		8	
	1	Физическая культура в организации трудовой деятельности человека, основные причины возникновения профессиональных заболеваний и их профилактика оздоровительными занятиями физической культурой.	2	1
	Практические занятия			
	2	Комплексы упражнений, направленные на развитие силы мышц; скоростно-силовых качеств; координации.	6	2
Тема 1.2. Физическая деятельность, направленная на гармоничное развитие человека	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия			
	1	Комплексы О.Р.У. направленные на укрепление мышц спины, ног и рук (Локальное воздействие по анатомическим признакам)	4	2
	2	Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств	2	
Тема 1.3. Оздоровительная деятельность	Содержание учебного материала		4	
	1	Планирование системы индивидуальных занятий, распределение их в режиме дня и недели. Оценка величины физической нагрузки на занятиях оздоровительной физической культурой. Проведение простейших приёмов релаксации и точечного массажа. Простейшие приемы оказания доврачебной помощи при травмах (ушибах, вывихах, переломах и т.п).	2	2
	Практические занятия			
	2	Проведение простейших приёмов релаксации, контроль ЧСС во время занятий, регулирование физических нагрузок, опираясь на индивидуальные особенности физической подготовки учащихся	2	2
Раздел 2. Физическое				

совершенствование со спортивно-оздоровительной направленностью			
Тема 2.1. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала		28
	1	Закономерности двигательной активности, спортивной тренировки; значение занятий лёгкой атлетикой для будущей трудовой деятельности.	2
	Практические занятия		3
	2	Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта	3
	3	Техника прыжка в длину с места	3
	4	Техника бега на средние дистанции.	3
	5	Совершенствование индивидуальной техники в соревновательных упражнениях.	3
	6	Овладение и закрепление техники бега на короткие дистанции.	3
	7	Совершенствование техники прыжка в длину с места	3
	8	Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования	3
	9	Практическое занятие «Выполнение контрольного норматива: бег 100 метров на время. Выполнение К.Н.: 500 метров - девушки, 1000 метров - юноши»	3
	10	Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»	2
Тема 2.2. Гимнастика	Содержание учебного материала		12
	Практические занятия		
	1	Совершенствование техники выполнения комплексов О.Р.У. Развитие координационных способностей	4
	2	Совершенствование техники выполнения упражнений на гимнастических снарядах.	4
	2	Совершенствование техники выполнения акробатических элементов.	4
Тема 2.3. Спортивные игры. Волейбол. Баскетбол.	Содержание учебного материала		32
	Практические занятия		
	1	Волейбол. Совершенствование технических приёмов и командно-тактических действий на примере игры волейбол	6
	2	Техника перемещений, стоек, техника верхней и нижней передач двумя руками	4
	3	Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке: Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения	2

	4	Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении, индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча ,групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков	2	
	5	Техника нижней подачи и приёма после неё	2	
	6	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке	2	
	7	Учебная игра с применением изученных положений. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе	4	
	8	Баскетбол. Совершенствование технических приёмов и командно-тактических действий на примере игры баскетбол	4	
	9	Техника нижней подачи и приёма после неё	2	
	10	Техника прямого нападающего удара	2	
	11	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке	2	
Раздел 3. Профильная физическая культура				
Тема 3.1. Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала		14	
	1	Система развития специальных физических качеств, связанных с профессиональной деятельностью	2	2
	Практические занятия			
	2	Комплексы физических упражнений по развитию и совершенствованию двигательной выносливости; силы рук; спины; ног.	4	3
	3	Комплексы физических упражнений по развитию координации движений; ловкости связанных с профессиональной деятельностью.	2	
	4	Комплексы физических упражнений по развитию специальных физических качеств.	4	
	5	Тестирование физических качеств	2	
Раздел 4. Работа на тренажерах	Содержание учебного материала		14	
	Практические занятия		4	
	1	Техника коррекции фигуры		
	2	Выполнение упражнений на коррекцию фигуры.	4	
	3	Выполнение упражнений для развития различных групп мышц.	4	
	4	Круговая тренировка на 5 - 6 станций.	2	

Дифференцированный зачет	2	
Всего:	120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация	программы	дисциплины	требует	наличия

спортивного комплекса:
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Оборудование спортивного зала:

- спортивный зал игровой;
- спортивный зал гимнастический;
- зоны рекреации для проведения динамических пауз (перемен);
- кабинет учителя;
- подсобное помещение для хранения инвентаря и оборудования

Оборудование открытого стадиона:

- легкоатлетическая дорожка;
- сектор для прыжков в длину;
- сектор для прыжков в высоту;
- игровое поле для футбола (мини-футбола);
- площадка игровая баскетбольная;
- площадка игровая волейбольная;
- гимнастический городок;
- полоса препятствий;
- лыжная трасса

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Матвеев А.П., Палехова Е.С. Физическая культура. 10-11 классы. Базовый уровень. ЭФУ. Учебник АО "Издательство "Просвещение" 2022
2. Погадаев Г.И. Физическая культура. 10-11 классы (базовый). Электронная форма учебника Учебник АО "Издательство "Просвещение" 2022
3. Лях В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023
4. Погадаев Г.И. Физическая культура. 10-11 классы (базовый). Электронная форма учебника Учебник АО "Издательство "Просвещение" 2022
5. Лях В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. Учебник АО "Издательство Просвещение"2023

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики
<http://sport.minstm.gov.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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)	Оценка уровня развития физических качеств, занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: - на входе – начало учебного года, семестра; - на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, - техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи,

		передачи, жонглирование), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.10 «Основы экологической грамотности»
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

2023 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО):

43.01.09. Повар, кондитер

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Баскова Елена Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экологических знаний

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы экологических знаний» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности;

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

- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- условия устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;
- методы экологического регулирования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- принципы производственного экологического контроля;
- условия устойчивого состояния экосистем.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем - 32 часа;

2. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка(всего)	32
в том числе: практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме зачёта	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экологической грамотности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Введение.	Содержание учебного материала		1	
	1	Введение История развития экологии Формирование гордости за свой край Формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики Формирование экологического мышления Проявление эстетического отношение к миру	1	2
Тема 1. Экология, как научная дисциплина	Содержание учебного материала		3	
	1	Экология, как научная дисциплина. Природные ресурсы, используемые человеком. Формирование экологического мышления Формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, Проявление креативности, критического мышления, активно и целенаправленно познающий мир	1	2
	2	Общая и социальная экология. Демография и проблемы экологии. Формирование экологического мышления Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов;	2	2
Тема 2. Среда обитания человека Экологическая безопасность.	Содержание учебного материала		12	
	1	Среда обитания человека. Формирование экологического мышления	2	2
	2	Городская среда. Городская квартира и требования к ее безопасности Формирование экологического мышления Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта	2	3
	3	Экологические вопросы строительства в городе. Материалы, используемые в	2	2

		строительстве <i>Формирование экологического мышления</i> <i>Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта</i>		
	4	Практическое занятие: Описание антропогенных изменений в природе <i>Формирование экологического мышления</i>	2	2
	5	Практическое занятие: Решение проблем утилизации бытовых отходов <i>Формирование экологического мышления</i>	2	3
	6	Практическое занятие: Описание жилища человек <i>Формирование экологического мышления</i> <i>Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта</i>	2	2
Тема 3. Концепция устойчивого развития	Содержание учебного материала		4	
	2	Глобальные экологические проблемы. Способы их решения <i>Формирование экологического мышления</i>	2	2
	3	Практическое занятие: Решение экологических задач <i>Формирование экологического мышления</i> <i>Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта</i>	2	3
Тема 4. Охрана природы Основные направления охраны окружающей среды.	Содержание учебного материала		10	
	1	Природоохранная деятельность. История охраны природы в России <i>Формирование экологического мышления</i> <i>Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта</i>	2	2
	2	Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты <i>Формирование экологического мышления</i> <i>Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта</i>	2	3
	3	Практическое занятие: Искусственные экосистемы района <i>Формирование экологического мышления</i>	2	3
	4	Практическое занятие: Проблемы водоснабжения <i>Формирование экологического мышления</i>	2	2
	5	Практическое занятие: Сравнительное описание агросистемы <i>Формирование экологического мышления</i>	2	2
	Зачет		2	
	ВСЕГО:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы экологических знаний».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Экологические основы природопользования»;
- электронные презентации по темам программы дисциплины;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Рекомендуемая литература

Основные источники:

- 1.Титов Е.В. Экология: учебник. Москва. Издательский центр «Академия», 2021 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольная оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	Выполнение индивидуального задания
соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности	Контрольная работа; дифференцированный зачет
Знания:	
особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	Тестирование, контрольная работа, дифференцированный зачет
условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса	Тестирование, контрольная работа, дифференцированный зачет
принципы и методы рационального природопользования	Тестирование, контрольная работа, дифференцированный зачет
основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	выполнение индивидуального задания
принципы размещения производств	Контрольная работа,

различного типа	дифференцированный зачет
основные группы отходов, их источники и масштабы образования	выполнение индивидуального задания
основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов	Внеаудиторная самостоятельная работа, выполнение индивидуального задания, дифференцированный зачет
методы экологического регулирования	Тестирование, дифференцированный зачет
понятие и принципы мониторинга окружающей среды	Тестирование, контрольная работа
правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности	Контрольная работа, дифференцированный зачет
принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	Контрольная работа, дифференцированный зачет
природоресурсный потенциал	Выполнение индивидуального. задания
охраняемые природные территории	выполнение индивидуального. задания
принципы производственного экологического контроля	Тестирование, дифференцированный зачет
условия устойчивого состояния экосистем	Тестирование, контрольная работа, дифференцированный зачет

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11

**Информационные технологии
в профессиональной деятельности**

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО): 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Мемец Анна Александровна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания.

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа-информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться	основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технология поиска информации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки

	автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	информации; назначение, принципы организации и эксплуатации информационных систем; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу	Психология коллектива

	коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 88 часов, в том числе:

- нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 78 часов;
- консультации – 4 часа;
- промежуточная аттестация (включая консультации) – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем учебной нагрузки обучающегося(всего)	88
Нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем	78
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Содержание учебного материала	6	
	1 Архитектура современного персонального компьютера	2	2
	2 Операционные системы. Современное программное обеспечение	2	2
	3 Защита программ и данных. Компьютерные вирусы и антивирусные программы	2	2
Раздел 2. Программы обработки текстовых документов	Содержание учебного материала	14	
	1 Текстовые редакторы. Текстовый процессор	2	2
	2 Переводчики. Системы распознавания текстов	2	2
	3 <i>Практическая работа 1</i> «Контекстный поиск и замена»	2	3
	4 <i>Практическая работа 2</i> «Оформление страниц документов, формирование оглавлений»	2	3
	5 <i>Практическая работа 3</i> «Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца»	2	3
	6 <i>Практическая работа 4</i> «Работа с таблицами и рисунками в тексте»	2	3
	7 <i>Практическая работа 5</i> «Создание типовых бланков профессиональных документов – договоров, актов, гарантийных писем»	2	3
Раздел 3. Программы для работы с числовыми данными	Содержание учебного материала	22	
	1 Электронный калькулятор	2	2
	2 Табличный процессор	2	2
	3 Работа с электронными таблицами	2	2
	4 Графики и диаграммы	2	2
	5 Графики и диаграммы	2	2
	6 <i>Практическая работа 6</i> «Создание таблиц»	2	3
	7 <i>Практическая работа 7</i> «Ввод данных в таблицу»	2	3
	8 <i>Практическая работа 8</i> «Создание графиков и диаграмм»	2	3

	9	Практическая работа 9 «Расчетные операции, статистические и математические функции»	2	3
	10	Практическая работа 10 «Создание графиков выхода на работу сотрудников»	2	3
	11	Практическая работа 11 «Расчеты распределения различных оплат и премий, расчет заработной платы сотрудников»	2	3
Раздел 4. Базы данных	Содержание учебного материала		6	
	1	Структура баз данных	2	2
	2	Таблицы, отчеты, формы, запросы	2	2
	3	Таблицы, отчеты, формы, запросы	2	
Раздел 5. Компьютерная графика	Содержание учебного материала		12	
	1	Компьютерные изображения	2	2
	2	Растровый графический редактор	2	2
	3	Photoshop	2	2
	4	CorelDraw	2	2
	5	Практическая работа 12 «Работа с растровым редактором»	2	3
	6	Практическая работа 13 «Создать комбинированные изображения»	2	3
Раздел 6. Мультимедийные технологии	Содержание учебного материала		12	
	1	Компьютерные презентации	2	2
	2	Создание и обработка мультимедийной информации муви мэйкер	2	2
	3	Создание и обработка мультимедийной информации муви мэйкер	2	2
	4	Практическая работа 14 «Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации»	2	3
	5	Практическая работа 15 «Выбор дизайна, анимации, эффекта, звуковое сопровождение»	2	3
	6	Практическая работа 16 «Создать презентацию»	2	3
Раздел 7. Компьютерные сети	Содержание учебного материала		6	
	1	Локальные сети	2	2
	2	Интернет	2	2
	3	Электронная почта	2	2
		Консультации	4	

		Промежуточная аттестация - экзамен	6	
		Всего:	88	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект дидактических материалов;
- комплект заданий для лабораторных работ.

Технические средства обучения: персональные компьютеры, сканер, проектор, проекторный экран, колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебник для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2021

Интернет - ресурсы:

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>

ФГАУ ГНИИ ИТТ «Информика» <http://www.informika.ru>

Журнал «Информатика и образование» <http://www.infojournal.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики организационной и компьютерной техники; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технология поиска информации в информационно-	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена зачета в виде: практического задания.

телекоммуникационной сети Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки		
использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа-информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейсы специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой
комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.12 Гражданское население в противодействии
распространению идеологии терроризма
по профессии
43.01.09 Повар. кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании Приказа Департамента образования и науки Костромской области от 14.06.2019 г. № 1064 «О реализации программы курса «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма» и Методических рекомендаций по внедрению дополнительной образовательной программы «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма» в образовательные программы профессиональных образовательных организаций Костромской области», Кострома: КОИРО, 2019.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик: Балагурова Ирина Юрьевна – преподаватель-организатор ОБЖ ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной «Безопасность жизнедеятельности».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью реализации курса «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма» является формирование социально-политических компетенций обучающихся посредством правильного понимания и умения теоретически различать виды терроризма в процессе изучения таких базовых понятий, как: терроризм, идеология терроризма, террористическая угроза, террористический акт, международный терроризм, экстремизм, сепаратизм, ксенофобия, мигрантофобия, национализм, шовинизм, межнациональные и межконфессиональные конфликты, информационная среда, национальная безопасность, безопасность личности, культура межнационального общения и др.; знание его сущность, разновидности, а также ключевые составные части преступной террористической идеологии (прежде всего идеологиях экстремистской направленности); формирование коммуникативной, социально-психологической, социально-правовой, информационной и социально-личностной компетенций у студентов.

Программа ориентирована на решение следующих задач.

Теоретические задачи:

- понимание основных форм социально-политического насилия (социально-политическая компетентность); формирование знаний:
- - содержания основных документов и нормативно-правовых актов противодействия терроризму в Российской Федерации, а также приоритетных задач государства в борьбе с терроризмом (политическая грамотность);
- - задач системного изучения угроз общественной безопасности, принципов прогнозирования и ранней диагностики террористических актов, методов предотвращения, нейтрализации и надежного блокирования их деструктивных форм, разрушительных для общества (методологическая грамотность);
- - основных рисков и угроз национальной безопасности России (информационная компетентность);
- создание представления о процессе ведения «информационных» войн и влиянии этого процесса на дестабилизацию социально-политической и экономической обстановки в регионах Российской Федерации (информационная компетентность);
- воспитание уважительного отношения к различным этнокультурам и религиям (коммуникативная компетентность).

Практические задачи:

- формирование умений выявлять факторы формирования экстремистских взглядов и радикальных настроений в молодежной среде (информационная компетентность);
- повышение уровня знаний конституционных прав и обязанностей граждан, правовых основ обеспечения безопасности (социально-правовая компетентность);
- повышение уровня знаний нормативно-правовой базы противодействия

- терроризму (социально-правовая компетентность);
- развитие умений критически оценивать информацию, отражающую проявления терроризма в России и в мире в целом (информационная компетентность);
- повышение стрессоустойчивости за счет развития субъектных свойств личности (социально-психологическая компетентность).

Воспитательные задачи (формирование социально-личностных компетенций):

- формирование гражданственности, патриотизма, социальной активности студентов;
- формирование представления о роли семейного воспитания в преодолении негативных этноконфессиональных установок;
- создание представления о межкультурном и межконфессиональном диалоге как
- консолидирующей основе людей различных национальностей и вероисповеданий в борьбе против глобальных угроз терроризма; выработка умения, готовности и способности к взаимодействию в поликультурной и инокультурной среде.

В результате изучения программы обучающийся должен знать:

- содержание основных понятий безопасности;
- четко представлять, из чего складываются основные элементы национальной безопасности Российской Федерации;
- четко представлять, какие угрозы и опасности подрывают национальные интересы современной России;
- иметь отчетливые представления о природе возникновения и развития различных видов вызовов и угроз безопасности общества, и особенно таких, как экстремизм и терроризм;
- правильно понимать сущность таких дефиниций как «терроризм» и «идеология терроризма»; знать разновидности терроризма, факторы его возникновения и уметь их выявлять;
- владеть основами анализа основных видов терроризма;
- адекватно понимать, что имеется в виду, когда речь идет о «молодежном экстремизме», уметь ориентироваться в главных аспектах данной проблемы;
- владеть основами анализа экстремистских проявлений в молодежной среде;
- иметь общее представление о социальных конфликтах и способах их разрешения в сферах межнационального и межрелигиозного противостояния, а также профилактики ксенофобии, мигрантофобии и других видов экстремизма в образовательной среде;
- понимать роль средств массовой информации в формировании антитеррористической идеологии у молодежи.

уметь:

- выявлять факторы формирования экстремистских взглядов и радикальных настроений в молодежной среде (информационная компетентность);
- критически оценивать информацию, отражающую проявления терроризма в России и в мире в целом (информационная компетентность);
- повышать стрессоустойчивость за счет развития субъектных свойств личности (социально- психологическая компетентность);
- владеть основами анализа экстремистских проявлений в молодежной среде.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов, следующих общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	6
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
домашняя работа (выполнение индивидуальных упражнений по теме)	
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел I. Сущность современного терроризма, идеология, типология и его крайняя общественная опасность			16	
Тема 1.1 Современный терроризм: понятие, сущность, разновидности	Содержание учебного материала		16	
	1	Исторические корни и эволюция терроризма. Предыстория терроризма. Идейные основы европейского революционного террора. Первый теоретик терроризма (М. Робеспьер). Политический террор. Истоки терроризма в России. Революционный террор в России (вторая треть XIX – начало XX вв.). Американский рок. Османская модель. «Белый» и «красный» террор в России.	2	1,2
	2	Современный терроризм: понятие, сущность, разновидности. Определение понятия «терроризм». Общая характеристика терроризма как идеологии насилия. Зарубежный опыт законодательного определения терроризма. Причины и факторы современного терроризма. Коррупция как один из ключевых факторов возникновения идеологии терроризма в современной России. Незаконная миграция как одна из главных причин ксенофобии и мигрантофобии. Структурные элементы терроризма. Разновидности терроризма. Природа этнорелигиозного терроризма.	2	1,2
	3	Международный терроризм как глобальная геополитическая проблема современности. Сущность и идеология современного международного терроризма. Международное сотрудничество в противодействии терроризму. Глобальная контртеррористическая стратегия ООН. Международная стратегия противодействия идеологии терроризма в условиях глобализации. Международный опыт профилактики терроризма.	2	1,2
	4	Виды экстремистских идеологий как концептуальных основ идеологии терроризма. Идеология крайнего национализма (шовинизма). Идеология расизма. Идеология неонацизма. Идеология сепаратизма. Идеология ваххабизма. Общие негативные анти-общественные качества (антигуманизм, ставка на насилие и др.)	2	1,2
	5	Особенности идеологического влияния террористических сообществ на гражданское население.	2	1,2

		Специфика преступных идеологем террористов. Особенности их лозунгов, методов «защиты» веры, этнонациональных прав, интересов личности. Региональные особенности распространения идеологии терроризма. Факторы, влияющие на формирование идеологии участников террористических групп и организаций, а также их пособников и сочувствующих.		
	6	Практическая работа № 1 по теме «Виды экстремистских идеологий и особенности их влияния».	2	1,2
	7	Идеология терроризма и «молодежный» экстремизм. Понятие и сущность «молодежного экстремизма». Причины «молодежного экстремизма». Факторы, оказывающие наиболее существенное влияние на формирование «молодежного экстремизма». Основные формы проявления «молодежного экстремизма». Отличие «молодежного экстремизма» от экстремизма вообще.	2	1,2
	8	Контрольная работа «Современный терроризм: понятие, сущность, разновидности».	2	1,2
Раздел 2. Формирование антитеррористической идеологии как фактор общественной безопасности в современной России			6	
Тема.2.1 Формирование антитеррористической идеологии как фактор общественной безопасности в современной России.	Содержание учебного материала		6	
	1	Современная нормативно-правовая база противодействия терроризму в Российской Федерации. Правовые основы и принципы государственной политики в сфере противодействия терроризму. Особенности государственной политики по противодействию терроризму в современной России. Юридические и организационные аспекты профилактики терроризма и борьбы с ним, минимизации и (или) ликвидации последствий проявлений терроризма. Федеральный закон «О противодействии терроризму от 6 марта 2006 года № 35-ФЗ. Сущность основных понятий и терминов, применяемых в указанном законодательном акте.	2	1,2

	2	Общественная безопасность как часть национальной безопасности Российской Федерации. Сущность понятия «национальная безопасность». Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года. Концепции долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года. Сущность понятия «общественная безопасность». Правовая основа обеспечения общественной безопасности в РФ. Концепция общественной безопасности в Российской Федерации от 20 ноября 2013 года. Терроризм как один из основных источников угроз общественной безопасности в современной России.	2	1,2
	3	Практическая работа № 2 «Нормативно-правовая база противодействия терроризму в Российской Федерации».	2	3
Раздел 3. Информационное противодействие идеологии терроризма			10	
Тема 3.1. Информационное противодействие идеологии терроризма.	Содержание учебного материала		10	
	1	Кибертерроризм как продукт глобализации. Глобальное развитие информационных технологий. Двойственность роли информационно-коммуникационных технологий. Злоупотребление высокими технологиями как фактор возникновения кибертерроризма. Сущность понятий кибертерроризма. Общая характеристика и отличительные черты от терроризма вообще. Противодействие кибертерроризму как важная государственная задача по обеспечению информационной безопасности гражданского населения.	2	1,2
	2	Интернет как сфера распространения идеологии терроризма. Социально важные функции Интернета: коммуникативная; интегрирующая; актуализирующая; геополитическая; социальная. Способы использования террористами Интернета. Общая характеристики террористических сообществ в Интернете. Интернет как идеологическая площадка для пропаганды, вербовки сторонников террористов, а также потенциальных исполнителей актов террора. Компьютерные игры как способ вовлечения подростков и молодежи в террористическую деятельность при помощи Интернета.	2	1,2
	3	Законодательное противодействие распространению террористических материалов в Интернете. Международное законодательство. Международные стандарты в области предупреждения преступлений в информационно-коммуникационной сфере. Конгрессы	2	1,2

		ООН по предупреждению преступности и обращению с правонарушителями. Конвенция Совета Европы «О киберпреступности» ETS № 185 от 23 ноября 2001 г. Международный опыт противодействия терроризму в сфере информационно-коммуникационных технологий. Российское законодательство. Закон РФ «О средствах массовой информации» от 27 декабря 1991 года. Федеральный закон «О противодействии терроризму» от 6 марта 2006 г.		
	4	Проблемы экспертизы информационных материалов, содержащих признаки идеологии терроризма. Нормативно-правовая база и организационные аспекты назначения экспертиз информационных материалов, содержащих признаки идеологии терроризма (включая и материалы из Интернета). Сущность и особенности методики комплексных психолого-лингвистических экспертиз и методики комиссионных и комплексных лингвистических экспертиз. Сущность комплексных неправовых экспертиз.	2	1,2
	5	Практическая работа №3 по теме «Информационное противодействие идеологии терроризма»	2	1,2
Раздел 4. Воспитание патриотизма как фактор профилактики и противодействия распространению идеологии терроризма			2	
Тема 4.1. Воспитание патриотизма как фактор профилактики и противодействия распространения идеологии терроризма.	Содержание учебного материала		2	
	1	Патриотизм – гражданское чувство любви и преданности Родине Сущность понятия «патриотизм». Основные характеристики. Патриотизм как положительный нравственный принцип и антипод шовинизма. Участие социальных институтов (государства, школы, СМИ, семьи и др.) в формировании патриотизма. Семья и школа как основные социальные институты в сфере формирования патриотизма. Патриотизм – ключевой фактор идентичности и сопричастности учащихся к истории Родины.	1	1,2
	2	Межнациональная и межконфессиональная толерантность как составная часть патриотизма. Сущность понятия «толерантность». Общая характеристика и виды толерантности. Межнациональная толерантность и веротерпимость. «Зеркальная» межнациональная толерантность. Факторы, влияющие на формирование толерантности у обучающихся. Общекультурные ценности и права человека. Гармонизация общекультурных и национальных ценностей. Взаимоотношения в семье как фактор воспитания толерантности у подростков (<i>молодежи</i>). Методы воспитания толерантности у обучающихся, формирования гуманистических ценностей. Специфика воспитания толерантности у учащихся различного возраста.	1	1,2

<i>Дифференцированный зачет</i>	2	3
ВСЕГО:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект законов, регулирующих трудовую деятельность предприятий;
- комплект дидактических материалов.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Кафтан, В. В. Противодействие терроризму : учебное пособие для вузов / В. В. Кафтан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 261 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00322-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468847>

Дополнительная литература

1. Профилактика экстремизма в молодежной среде : учебное пособие для вузов / А. В. Мартыненко [и др.] ; под общей редакцией А. В. Мартыненко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 221 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534- 04849-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472996>
- 2.. Фоменко, Е. В. Правовые основы противодействия терроризму. Уголовно-правовой и криминологический аспекты : учебное пособие для вузов / Е. В. Фоменко, Ю. Н. Маторина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 171 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12045-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476496>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Верховный Суд Российской Федерации: [Электронный ресурс] / официальный сайт. — Режим доступа (URL): <http://www.supcourt.ru/>
2. Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации: [Электронный ресурс] / официальный сайт ГД ФС РФ. — Режим доступа (URL): <http://www.duma.gov.ru/>
3. Интернет-портал Правительства Российской Федерации: [Электронный ресурс] / официальный сайт федеральных органов исполнительной власти. — Режим доступа (URL): <http://www.gov.ru/main/ministry/isp-vlast44.html>
4. Интернет-портал правовой информации: [Электронный ресурс] / Официальный интернет-портал опубликования правовых актов. — Режим доступа (URL): <http://www.pravo.gov.ru/>
5. Конституционный Суд Российской Федерации: [Электронный ресурс] / Официальный сайт КС РФ. — Режим доступа (URL): <http://www.ksrf.ru/>
6. Национальный антитеррористический комитет: [Электронный ресурс] / Официальный сайт. — Режим доступа (URL): <http://nac.gov.ru>
7. Сайт Президента Российской Федерации: [Электронный ресурс] / официальный сайт. — Режим доступа (URL): <http://www.kremlin.ru/>
8. Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации: [Электронный ресурс] / официальный сайт СФ ФС РФ. — Режим доступа (URL): <http://www.council.gov.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
- выявлять факторы формирования экстремистских взглядов и радикальных настроений в молодежной среде (информационная компетентность);	Устный опрос Дискуссии, тренинги Беседы
- критически оценивать информацию, отражающую проявления терроризма в России и в мире в целом (информационная компетентность);	Устный опрос Дискуссии, тренинги Беседы
- повышать стрессоустойчивость за счет развития субъектных свойств личности (социально-психологическая компетентность);	Дискуссии, тренинги Ролевые игры
- владеть основами анализа экстремистских проявлений в молодежной среде	Устный опрос Дискуссии, тренинги
Знать:	
- конституционные права и обязанности граждан, правовые основ обеспечения безопасности (социально-правовая компетентность);	Устный опрос Тестирование Решение ситуационных задач
- нормативно-правовую базу противодействия терроризму (социально-правовая компетентность);	Устный опрос Тестирование Контрольная работа
- содержание основных понятий национальной безопасности; представлять, из чего складываются основные элементы национальной безопасности Российской Федерации;	Устный опрос Тестирование
- какие угрозы и опасности подрывают национальные интересы современной России;	Устный опрос Тестирование
- сущность таких дефиниций, как «терроризм» и «идеология терроризма»; знать разновидности терроризма, факторы его возникновения и уметь их выявлять;	Устный опрос Тестирование Решение ситуационных задач
- общее представления о социальных конфликтах и способах их разрешения в сферах межнационального и межрелигиозного противостояния, а также профилактики ксенофобии, мигрантофобии и других видов экстремизма в образовательной среде;	Устный опрос Тестирование
- природу возникновения и развития различных видов вызовов и угроз безопасности общества, и особенно таких, как экстремизм и терроризм	Устный опрос Тестирование

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно-цикловой
комиссии профессионального цикла
Протокол №1 от «31» августа 2023года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.13 Основы финансовой грамотности и
предпринимательской деятельности
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании Письма Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения Российской Федерации от 02.07.2019г. № 05-670 и методических рекомендациях по финансовой грамотности в образовательной практике среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик: Лескина Анастасия Александровна – преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании и переподготовке по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью реализации курса «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» является формирование базовых навыков финансовой грамотности и принятия финансовых решений в области управления личными финансами у обучающихся профессиональных образовательных организаций, а также формирование знаний и навыков, необходимых для осуществления предпринимательской деятельности.

В результате изучения курса «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» выпускник должен знать:

- экономические явления и процессы общественной жизни;
- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- депозит и кредит, накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;
- расчетно–кассовые операции, хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;
- виды ценных бумаг;
- сферы применения различных форм денег;
- основные элементы банковской системы;
- виды платежных средств;
- страхование и его виды;
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;
- эволюцию предпринимательской деятельности;
- понятие, виды и функции предпринимательства, его роль в современной рыночной экономике
- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- состояние экономики и предпринимательства в Костромской области;

— теоретические и методологические основы организации собственного дела.

выпускник должен уметь:

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.
- применять полученные знания:
- страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите;
- кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения, их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- определять и принимать управленческие и бизнес-решения;
- осуществлять планирование предпринимательской деятельности;
- Определять миссию, цели и задачи для конкретной организации на основе матрицы SWOT-анализа;
- проводить презентации;
- выбирать систему налогообложения для собственного бизнеса, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности собственного бизнеса;
- определять пути повышения эффективности деятельности организации;
- выявлять риски собственного бизнеса, составлять антикризисный план;
- определять психологические типы покупателей;
- применять психологические приемы и подходы в предпринимательской деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер»

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 команде, эффективно общаться 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:

аудиторная нагрузка обучающегося, включая практические занятия - 80 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практикумы	20
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Личностные результаты	Уровень освоения
1	2		3		4
Модуль 1. Личное финансовое планирование	Содержание учебного материала		8		
	1	Человеческий капитал. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ как один из способов принятия решений	2	ОК 01	1,2
	2	Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета	1	ОК 02, ОК 03	1,2
	3	Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения	1		2,3
	4	Деловой практикум. Составляем личный финансовый план и бюджет	2	ОК.3, ОК 09	2,3
	5	Самостоятельная работа: проведение исследования на тему: «Сколько нас – составляющих семейный бюджет и личный финансовый план»	2		
Модуль 2. Депозит	Содержание учебного материала		4		
	1	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов	1	ОК 04-06	2
	2	Как собирать и анализировать информацию о банке и банковских продуктах	1	ОК 04	2
	3	Как читать и заключать договор с банком. Управление рисками по депозиту	1		2
	4	Самостоятельная работа: анализ банковских предложений по вкладам	1		
Модуль 3. Кредит	Содержание учебного материала		5		
	1	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность)	1	ОК 02	2
	2	Из чего складывается плата за кредит. Как собирать и анализировать информацию о кредитных продуктах	1	ОК 04	2
	3	Как уменьшить стоимость кредита. Как читать и анализировать	1	ОК 02, ОК 04	2

		кредитный договор. Кредитная история. Коллекторские агентства, их права и обязанности			
	4	Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита. Практикум: кейс — «Покупка машины»	1	OK 03, OK 10	3
	5	Самостоятельная работа: анализ банковских предложений по кредитам	1		
Модуль 4. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала		3		
	1	Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц	1	OK 02-05	2
	2	Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги – инструменты денежного рынка. Правила безопасности при пользовании банкоматом	1		2
	3	Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения при пользовании интернет-банкингом	1	OK 04	2
Модуль 5. Страхование	Содержание учебного материала		4		
	1	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Учимся понимать договор страхования	1	OK 02-04	2
	2	Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц	1		2
	3	Как использовать страхование в повседневной жизни?	1		2
	4	Практикум. Кейс — «Страхование жизни».	1		2,3
Модуль 6. Инвестиции	Содержание учебного материала		4		
	1	Что такое инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций	1	OK 01-05	2
	2	Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Как выбрать финансовый продукт в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Как управлять инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков	1		2
	3	Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств, предоставляемую различными информационными	1		2

		источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, интернет-ресурсы и пр.) Как сформировать инвестиционный портфель. Место инвестиций в личном финансовом плане			
	4	Практикум. Кейс — «Куда вложить деньги»	1		2,3
Модуль 7. Пенсии	Содержание учебного материала		2		
	1	Что такое пенсия. Как работает государственная пенсионная система в РФ. Что такое накопительная и страховая пенсия. Что такое пенсионные фонды и как они работают	1	OK 01-05	2
	2	Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане	1		2
Модуль 8. Налоги	Содержание учебного материала		2		
	1	Для чего платят налоги. Как работает налоговая система в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц	1	OK 01-05	2
	2	Как использовать налоговые льготы и налоговые вычеты	1		2
Модуль 9. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Содержание учебного материала		4		
	1	Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами	1	OK 01-05	2
	2	Махинации с кредитами	1		2
	3	Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды	1		2
	4	Практикум. Кейс — «Заманчивое предложение»	1		2
Модуль10.Создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала		2		
	1	Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист.	2	OK 02, OK 03, OK 11	2
	Дифференцированный зачет		2		
Модуль11. Предпринимательство и его место в	Содержание учебного материала		10		
	1	Понятие и виды предпринимательства, его роль в современной рыночной экономике	4	OK 01-05	2

современной экономике	2	Функции и признаки предпринимательской деятельности. Отличия предпринимательства от бизнеса.	2		2
	3	Способы генерирования бизнес-идей.	4		2
Модуль12. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России	Содержание учебного материала		4		
	1	Объекты и субъекты предпринимательства и их классификация	2	OK 01-05	2,3
	2	Организационно-правовые формы предпринимательства.	2		2,3
Модуль13. Порядок регистрации предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		4		
	1	Нормативно-правовые акты, регламентирующие порядок регистрации предпринимательской деятельности. Алгоритм создания коммерческого предприятия	2	OK 01-05	2,3
	2	Регистрация юридических лиц, создаваемых путём реорганизации: присоединения, слияния, разделения, выделения, преобразования.	2		2
Модуль14. Налогообложение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		4		
	1	Налогообложение малого бизнеса. Виды налогов, уплачиваемых предпринимателями.	2	OK 01-05, OK 09	2
	2	Практикум: Выбор системы налогообложения для собственного бизнеса	2		2, 3
Модуль15. Хозяйственные договоры в предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		4		
	1	Хозяйственные договоры в предпринимательской деятельности: понятие, виды, основное содержание	2	OK 01-05, OK 09-10	2
	2	Практикум: Оформление договоров купли-продажи, поставки и аренды	2		2,3
Модуль16.	Содержание учебного материала		12		

Технология разработки бизнес- планов	1	Назначение и структура бизнес-плана.	2	ОК 11	2
	2	Практикум: Разработка разделов бизнес-плана	2	ОК 02-04 ОК 07- 09, ОК 11	2,3
	3	Практикум: Разработка разделов бизнес-плана	2		
	4	Практикум: Разработка разделов бизнес-плана	2		
	5	Практикум: Разработка разделов бизнес-плана	2		
	6	Практикум: Разработка разделов бизнес-плана	2		2,3
Модуль17. Психология и культура предпринимательства	Содержание учебного материала		4		
	1	Этика предпринимательства. Внешние признаки и содержание имиджа: одежда, прическа, мимика, пантомимика, пластика движений, слова, фразы, интонации.	2	ОК 01-ОК 05	2
	2	Организация презентаций и переговоров. Методика установления контактов.	2		2
<i>Дифференцированный зачет</i>			2		
ВСЕГО:			84		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект законов, регулирующих деятельность предприятий;
- комплект дидактических материалов.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

В.В. Чумаченко, А.П. Горяев

«Основы финансовой грамотности»,

М. «Просвещение», 2019

А.П. Горяев, В.В. Чумаченко «Финансовая

грамота для школьников», Российская экономическая школа, 2019

А.В. Паранич «Путеводитель по финансовому

рынку», М. И-трейд, 2019

Н.Н. Думная, О.В. Карамова, О.А. Рябова

«Как вести семейный бюджет: учебное пособие», М. Интеллект-центр, 2019

Н.Н. Думная, М.Б. Медведева, О.А. Рябова

«Выбирая свой банк: учебное пособие», М. Интеллект-центр, 2019

Н.Н. Думная, С.И. Рыбаков, А.Ю.

Лайков

«Зачем нам нужны страховые компании и страховые услуги?», М. Интеллект-центр, 2019

Н.Н. Думная, Б.А. Ланин, Н.П.

Мельникова

«Заплати налоги и спи спокойно»,

М. Интеллект-центр, 2019

Н.Н. Думная, О.А. Абелев, И.П.

Николаева

«Я – инвестор», М. Интеллект-центр, 2019

Н.И.Берзон «Основы финансовой экономики», М. Вита-пресс, 2019

Брехова Ю.В., Завьялов Д.Ю., Алмосов А.П.

Финансовая грамотность.— М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019 (материалы для учащихся, Учебная программа, Методические указания для учителя)

**Дополнительные источники
(печатные издания):**

Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: - экономические явления и процессы общественной жизни; - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит и кредит, накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане; - расчетно–кассовые операции, хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания; - пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; - страхование и его виды; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; —эволюцию предпринимательской деятельности; —понятие, виды и функции предпринимательства, его роль в	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: - устных ответов, -тестирования.

современной рыночной экономике — алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами; — нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности; — состояние экономики и предпринимательства в Костромской области; теоретические и методологические основы организации собственного дела		
Умения: — анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; — применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; — сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; — грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; — анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); — оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; — использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий

валюты; —определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; —применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; —применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом. —применять полученные знания: —страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; —применять знания о депозите, управления рисками при депозите; —кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; —определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; —оценивать и принимать ответственность за рациональные решения, их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом; —выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; —определять и принимать управленческие и бизнес-решения; —осуществлять планирование предпринимательской		

деятельности; — Определять миссию, цели и задачи для конкретной организации на основе матрицы SWOT-анализа; — проводить презентации; — выбирать систему налогообложения для собственного бизнеса, рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности собственного бизнеса; — определять пути повышения эффективности деятельности организации; — выявлять риски собственного бизнеса, составлять антикризисный план; — определять психологические типы покупателей; применять психологические приемы и подходы в предпринимательской деятельности.		

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14

Эффективное поведение на рынке труда

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Зубова Наталья Леонидовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Эффективное поведение на рынке труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** при получении среднего общего образования на базе основного общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда» является дополнительной учебной дисциплиной и реализуется в рамках общеобразовательного цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины:

В результате изучения эффективного поведения на рынке труда обучающийся **должен уметь:**

- анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;
- соотносить свои способности с требованиями профессии
- планировать возможное продвижение, профессиональный рост на рынке труда,
- составлять и оформлять собственное резюме и портфолио;
- успешно проходить собеседования
- применять основные правила ведения диалога с работодателем;
- адаптироваться на рабочем месте;
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации

должен знать:

- ситуацию на рынке труда;
- способы и методы эффективного поведения на рынке труда;
- свои психологические особенности
- этику взаимоотношений в трудовом коллективе
- технологию приема на работу;
- понятие, виды, формы и способы адаптации;
- сущность профессиональной карьеры как системы профессионального продвижения с учетом самореализации личности.
- понятие, структуру, составление резюме и портфолио;
- основы правового регулирования отношений работодателя и работник

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер»

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 команде, эффективно общаться 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: объем максимальной учебной нагрузки обучающихся составляет 34 часа, в том числе во взаимодействии с преподавателем- 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практикумы	14
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда»»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Теоретич занятия	Практич занятия
1	2	3	4	5
Тема 1 Введение	Содержание учебного материала	2	2	-
	Необходимость ведения курса. Цели и задачи программы, основные темы программы. Цели программы - подготовка выпускников к успешной адаптации на рынке труда, к эффективной реализации профессиональной карьеры, формирование навыков уверенного поведения в меняющихся социально-экономических условиях			
Тема 2. Особенности современного рынка	Содержание учебного материала	2	2	-
	Основные понятия и определения. Современный рынок труда, анализ спроса и предложения на рынке труда. Молодежный рынок труда. Особенности рынка труда.			
Тема 3 Рынок занятости и цена рабочей силы	Содержание учебного материала	2	1	1
	Понятия и определения. Основные принципы рынка рабочей силы. Занятость. Формы занятости.			
Тема 4. Человек. Индивид. Личность	Содержание учебного материала	3	1	2
	Характер, темперамент, способности. Понятие образа «Я»			
Тема 5. Профессиональные склонности и карьера	Содержание учебного материала	3	1	2
	Основные аспекты выбора карьеры. Причины отказа в работе, на которую вы претендуете.			
Тема 6. Самомаркетинг	Содержание учебного материала	2	1	1
	Самосовершенствование обучающихся и студентов, умение добиваться поставленных целей используя собственный труд и интеллект.			
Тема 7. Возможности трудоустройства	Содержание учебного материала	2	2	-
	Понятие о вакансии и возможности трудоустройства. Советы для поиска работы. Временная работа – ее полезность и преимущества.			
Тема 8. Трудовые отношения	Содержание учебного материала	3	3	-
	Оформление трудовых отношений. Трудовой договор - контракт. Структура контракта.			
Тема 9. Собеседование	Содержание учебного материала	2	1	1
	Структура собеседования. Психологический аспект собеседования			
Тема 10. Профессиональное резюме	Содержание учебного материала	2	1	1
	Возможности резюме. Виды резюме. Ошибки в написании резюме. Структура резюме. Стил			

	резюме. Оформление.			
Тема 11. Самопрезентация	Содержание учебного материала	2	1	1
	Технология самопрезентации. Рекомендации для работодателей. Собеседование. Тестирование.			
Тема 12.Рефлексия	Содержание учебного материала	2	1	1
	Форма теоретической деятельности, направленная на осмысление своих собственных действия и их законов. Самооценка деятельности студента.			
Тема 13. Развитие предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	2	2
	Сущность предпринимательства. Бизнес-план как составляющая предпринимательской деятельности.			
Тема 13. Мое будущее	Содержание учебного материала	2	1	1
	Формирование новых профессиональных и жизненных задач			
Зачёт		1		1
Итого:		34	20	14

Примерные темы для сообщений

1. Рынок профессий (в Костромской области).
2. Профессиональные типы личности (типы личности).
3. Адаптация на рабочем месте (первый рабочий день).
4. Виды испытаний при приеме на работу.
5. Трудовой договор – содержание.
6. Основные положения Кодекса о труде.
7. Трудоустройство на рынке труда в России;
8. Центр Занятости - его функции.
9. Закон «Занятости населения - содержание.
10. Трудовой договор - его структура.
11. Конфликт в общении.
12. Почему можно потерять работу?
13. Формы и методы отбора персонала

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Рынок труда - особенности и тенденции развития;
2. Новые профессии на рынке профессий;
3. Устаревшие профессии;
4. Технология проведения собеседование
5. Трудовой договор – структура и его содержание;
6. Центр Занятости и его функции;
7. Стратегия и тактика поиска работы;
8. Виды испытания при приёме на работу;
9. Эффективное деловое общение;
10. Адаптация на рабочем месте;
11. Понятие личности: основные профессиональные типы личности.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-методической документации

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.02.2024)
3. Эффективное поведение на рынке труда : учебник / С. И. Самыгин, Д. В. Кротов, М. Г. Магомедов [и др.]. — Москва : КноРус, 2024. — 250 с.
4. Бандура Галина Анатольевна, Пушина Нина Вячеславовна, Морозова Жанна Владимировна
Издательство: Директмедиа Паблишинг, 2021 г.
Подробнее: <https://www.labyrinth.ru/books/947328/>
5. Практикум для студентов по дисциплине «Эффективное поведение на рынке труда»: практикум.
Автор: Бандура Г. А. , Пушина Н. В. , Морозова Ж. В.
Дисциплина: Рынок труда. Жанр: Учебная литература для ссузов
Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2021, Объем: 132 стр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения опросов и практикумов, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Знания:	
- ситуацию на рынке труда;	устный опрос, практикум, зачет
способы и методы эффективного поведения на рынке	устный опрос, практикум, зачет

труда;	
свои психологические особенности	устный опрос, практикум, зачет
этику взаимоотношений в трудовом коллективе	устный опрос, практикум, зачет
технологии приема на работу;	устный опрос, практикум, зачет
понятие, виды, формы и способы адаптации;	устный опрос, практикум, зачет
сущность профессиональной карьеры как системы профессионального продвижения с учетом самореализации личности.	устный опрос, практикум, зачет
понятие, структуру, составление резюме и портфолио	устный опрос, практикум, зачет
основы правового регулирования отношений работодателя и работник	устный опрос, практикум, зачет
Умения:	
анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;	практикум, зачет
соотносить свои способности с требованиями профессии	практикум, зачет
планировать возможное продвижение, профессиональный рост на рынке труда,	практикум, зачет
составлять и оформлять собственное резюме и портфолио;	практикум, зачет
успешно проходить собеседования	практикум, зачет
применять основные правила ведения диалога с работодателем;	практикум, зачет
адаптироваться на рабочем месте;	практикум, зачет
давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, предотвращать и разрешать возможные конфликтные ситуации	практикум, зачет

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.16

Специальное рисование и лепка

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 года № 1569

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчик:

Кудрявцева Нина Викторовна преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	использовать инструменты для рисования и лепки; рисовать плоские предметы геометрической формы и различные виды орнаментов; использовать различные цветовые сочетания при выполнении изображений; выполнять изображения предметного мира; рисовать с натуры пирожные и торты; использовать правила композиции при художественной отделке пирожных и тортов; создавать объемные изображения из пластилина.	техника и композиция рисунка; последовательность выполнения рисунка и его обобщение; законы перспективы; цветовой спектр и цветовая гамма; понятия о рельефе и барельефе; линейно-пространственное изображение формы и ее декорирование
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в	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.

	профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства	Современные средства и

	информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные 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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий 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.	ЛР 4
Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ЛР 5
Демонстрирующий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	ЛР 7
Демонстрирующий нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.	ЛР 8
Демонстрирующий 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.	ЛР 9
Проявляющий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных	ЛР 10

отношений.	
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	ЛР 16
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ЛР 18
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии. Демонстрирующий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	ЛР 20
Личностные результаты	

реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств.	ЛР 25
Проявляющий настойчивость. Демонстрирующий способность преодолевать трудности, выбирать оптимальные возможности для реализации собственных жизненных планов, готовность к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.	ЛР 26

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося - 58 часов, в том числе:

работа во взаимодействии с преподавателем - 54 часа;

самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося (всего)	58
Работа во взаимодействии с преподавателем	54
в том числе:	
практические занятия	45
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Личностные результаты	Уровень освоения
1	2		3	4	5
4 курс 7 семестр			24		
Раздел 1. Рисование					
Тема 1.1. Основы рисования	Содержание учебного материала		6		
	1	Цели и задачи рисования. Правила пользования инструментами и материалами. Техника рисования и ее разнообразие. Орнаменты: виды и правила рисования	2	ЛР4	2
	2	Практическая работа: Рисование плоских предметов геометрической формы	2	ЛР5	3
	4	Практическая работа: Рисование орнаментов	2	ЛР7	3
Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов	Содержание учебного материала		12		
	1	Рисование с натуры, Понятие о светотени. Закономерности перспективного пространства.	2	ЛР8	2
	2	Практическая работа: Перспективные изображения	2	ЛР9	3
	3	Практическая работа: Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы: куба, призмы, шара, пирамиды.	2	ЛР13	3
	4	Практическая работа: Рисование с натуры натюрморта из геометрических тел	2	ЛР16	3
	5	Практическая работа: Рисование с натуры предметов домашнего обихода	2	ЛР10	3
	6	Практическая работа: Рисование листьев растений и цветов	2	ЛР17	3
Тема 1.3. Рисование в цвете	Содержание учебного материала		6		
	1	Понятие о цвете. Хроматические и ахроматические цвета. Техника работы акварелью и гуашью.	1	ЛР18	2
	2	Практическая работа: Рисование с натуры фруктов и овощей	1	ЛР20	3
	3	Практическая работа: Наброски и зарисовки животных и птиц	2	ЛР23	3

	4	Практическая работа: Рисование с натуры ваз и корзин с цветами и фруктами	1	ЛР25	3
	5	Семестровый контроль: Рисунок по мотивам русских народных сказок	1	ЛР22	3
4 курс 8 семестр			30		
Тема 1.4. Рисование пирожных и тортов	Содержание учебного материала		6		
	1	Композиция пирожных и тортов. Практическая работа: Рисование пирожных	2	ЛР23	3
	2	Практическая работа: Рисование круглых тортов	2	ЛР26	3
	3	Практическая работа: Рисование квадратных тортов	2	ЛР28	3
Раздел 2. Лепка.			23		
Тема 2.1. Основы лепки	Содержание учебного материала		14		
	1	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	2	ЛР17	2
	2	Практическая работа: Лепка растительного орнамента	2	ЛР20	3
	3	Практическая работа: Лепка овощей	2	ЛР18	3
	4	Практическая работа: Лепка фруктов	2	ЛР7	3
	5	Практическая работа: Лепка цветов	2	ЛР10	3
	6	Практическая работа: Лепка животных и птиц	2	ЛР13	3
	7	Практическая работа: Лепка фигурок людей	2	ЛР8	3
Тема 2.2. Лепка пирожных и тортов	Содержание учебного материала		9		
	1	Основные правила лепки макетов пирожных и тортов. Украшения для пирожных и тортов. Практическая работа: Выполнение элементов украшений для пирожных и тортов	2	ЛР16	2
	2	Практическая работа: Лепка макетов прямоугольных пирожных	2	ЛР13	3
	3	Практическая работа: Лепка макетов пирожных разнообразной формы	2	ЛР5	3
	4	Практическая работа: Лепка макетов квадратных тортов	2	ЛР17	3
	5	Практическая работа: Лепка макетов круглых тортов	1	ЛР18	3
Дифференцированный зачет			1	ЛР22	3
Самостоятельная работа обучающихся:			4		
1. Выполнение рисунка по мотивам сказок - 2					
2. Выполнение упражнений по лепке (по теме урока) - 2 ч					
ВСЕГО:			58		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия - рисунки и фотографии (натуральные образцы) фруктов, растений, цветов, животных и птиц, предметов домашнего обихода, геометрических фигур; пирожных и тортов

Технические средства обучения:

- Мультимедийное оборудование
- Компьютер
- Принтер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Печатные издания:

Печатные издания:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник (3-е изд., стер.) – М.: Академия, 2021 – 160 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
2. www.pitportal.ru – Весь общепит России
3. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов
4. www.fipi.ru

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
техника и композиция рисунка; последовательность выполнения рисунка и его обобщение; законы перспективы; цветовой спектр и цветовая гамма; понятия о рельефе и барельефе; линейно-пространственное изображение формы и ее декорирование	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -практических работ -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -практического задания
использовать инструменты для рисования и лепки; рисовать плоские предметы геометрической формы и различные виды орнаментов; использовать различные цветовые сочетания при выполнении изображений; выполнять изображения предметного мира; рисовать с натуры пирожные и торты; использовать правила композиции при художественной отделке пирожных и тортов; создавать объемные изображения из пластилина.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита практических занятий; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Программа адаптационной учебной дисциплины ОП.14

**«Психология личности и профессиональное
самоопределение»**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Программа адаптационной учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 03.07.2016г. с изм от 19.12.2016г); Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными приказом Минобрнауки РФ от 26.12.2013г. № 06-2412 вн; Письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн) и предназначена для обучающихся по программам среднего профессионального обучения с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, осваивающих основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Зубова Наталья Леонидовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **«Психология личности и профессиональное самоопределение»**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предназначена для инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: адаптационная дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» реализуется в рамках общеобразовательного цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины:

В результате освоения дисциплины "Психология личности и профессиональное самоопределение" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

знать:

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- основные принципы и технологии выбора профессии;
- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальная нагрузка обучающихся составляет 34 часа, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия- 34 часа.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	-
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета</i>	

2.1. Тематический план и содержание адаптационной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения	Содержание учебного материала	2	
	Цели и задачи дисциплины, основные темы. Роль профессии в жизни человека. Понятие и сущность профессиональной деятельности. Проблемы профессионального самоопределения.	2	2
Тема 2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность.	Содержание учебного материала	3	
	Мотивы выбора профессии. Факторы, затрудняющие выбор профессии. Квалификационные требования к профессии. Медицинские противопоказания, неблагоприятные факторы.	2	2,3
	ПЗ: «Мотивы выбора профессии. Профессионально важные качества профессии»	1	3
Тема 3. Технология выбора профессии.	Содержание учебного материала	3	
	Особенности рынка труда. Основные понятия и определения. Анализ спроса и предложения на рынке труда. Молодежный рынок труда. Понятие о вакансии и возможностях трудоустройства.	2	2,3
	ПЗ: « Рынок занятости »	1	3
Тема 4. Правильные ориентиры выбора профессии	Содержание учебного материала	2	
	Профессиональные склонности и карьера. Основные аспекты выбора карьеры.	2	2,3
Тема 5. Личностные регуляторы выбора	Содержание учебного материала	2	

профессии.	ПЗ: «Определение степени готовности к профессиональной деятельности с использованием методик Р.В. Овчарова и Е.А. Климова.	2	2,3
Тема 6. Понятие о личности, ее структуре.	Содержание учебного материала	3	
	Человек. Индивид. Личность. Понятие «образа - «Я».	2	2,3
	Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.	1	2,3
Тема 7. Характер, темперамент и направленность личности.	Содержание учебного материала	5	
	Характер, темперамент, направленность личности. Профессиональное резюме.	1	2
	ПЗ: «Диагностика личностных качеств».	2	2,3
	ПЗ: «Составление резюме».	2	2,3
Тема 8. Познание задатков и способностей.	Содержание учебного материала	4	
	Понятие о способностях. Классификация способностей.	1	2
	Понятие о личностном и деловом общении. Вербальные и невербальные формы общения.	1	2
	ПЗ: «Собеседование с работодателем»	2	2,3
Тема 9. Самопознание. Самовоспитание личности.	Содержание учебного материала	4	
	Самопознание. Самовоспитание личности. Самомаркетинг.	2	2
	ПЗ: «Стратегия создания своего положительного имиджа»	2	2,3
Тема 10. Профессиональное самоопределение на разных стадиях	Содержание учебного материала	3	
	Формирование профессиональных и жизненных задач.	1	2

возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.	ПЗ: «Мое будущее»	2	2,3
Тема 11. Профессия, специальность, специализация.	Содержание учебного материала	2	
	Основные понятия и определения. Основные классификации профессий.	1	2
	ПЗ: «Методы поиска работы».	1	2,3
Зачёт		1	
Итого:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению **Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-методической документации

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Андреева Г. М. Социальная психология. Учебник. — М.: Аспект Пресс. 2022. 363 с.
2. Ахмедшин Р. Л., Ахмедшина Н. В. Серийные преступники. Психологический профиль. — М.: Юрайт. 2024. 438 с.
3. Базаров Т. Ю. Психология управления персоналом. — М.: Юрайт. 2024. 387 с.
4. Бойков Д. И., Матасов Ю. Т. Психолого-педагогическая диагностика развития детей с овз. — М.: Юрайт. 2024. 212 с.
5. Болотова А. К. Настольная книга практикующего психолога. — М.: Юрайт. 2024. 342 с.
6. Болотова А. К. Прикладная психология. Основы консультативной психологии. — М.: Юрайт. 2024. 342 с.
7. Васильева А. В., Караваева Т. А., Карапетян Л. В. Психологическое сопровождение специалистов с расстройством адаптации. — С-Пб.: Питер. 2023. 112 с.
8. Возрастная и педагогическая психология / под ред. Б. А. Сосновского. — М.: Юрайт. 2024. 360 с.
9. Гулина М. А., Зинченко Ю. П. Консультативная психология : учебника. — М.: Издательство МГУ. 2023. 383 с.
10. Диянова З. В., Щеголева Т. М. Общая психология. Познавательные процессы. — М.: Юрайт. 2024. 132 с.
11. Ждан А. Н. История психологии от Античности до наших дней. — М.: Академический Проект. 2024. 510 с.
12. Заварзина О. В. Психология общения. ВО. Учебник. — М.: КУРС. 2024. 184 с.
13. Кашапов М. М., Филатова Ю. С. Психология конфликта. — М.: Юрайт. 2024. 217 с.
14. Кочеткова А. И., Кочетков П. Н. Психологические механизмы командообразования. — М.: Юрайт. 2024. 663 с.
15. Крысько В. Г. Социальная психология. — М.: Юрайт. 2024. 554 с.

- 16.Марютина Т. М. Дифференциальная психология. — М.: Юрайт. 2024. 516 с.
- 17.Немов Р. С. Общая психология. Введение в психологию. — М.: Юрайт. 2024. 728 с.
- 18.Немов Р. С. Общая психология. Познавательные процессы и психические состояния. — М.: Юрайт. 2024. 1272 с.
- 19.Немов Р. С. Общая психология. Психология личности. — М.: Юрайт. 2024. 941 с.
- 20.Немов Р. С. Психология. — М.: Юрайт. 2024. 502 с.
- 21.Обухова Л. Ф. Возрастная психология. — М.: Юрайт. 2024. 412 с.
- 22.Общая и социальная психология / под ред. Б. А. Сосновского. — М.: Юрайт. 2024. 482 с.
- 23.Патрушева И. В. Психология и педагогика игры. — М.: Юрайт. 2024. 126 с.
- 24.Психология и педагогика / под ред. В. А. Сластенина, В. П. Каширина. — М.: Юрайт. 2024. 542 с.
- 25.Психолого-педагогическое взаимодействие в образовательном процессе / под ред. И. В. Дубровиной. — М.: Юрайт. 2024. 514 с.
- 26.Самыгин С. И. Психология развития и возрастная психология. Учебное пособие. — М.: Феникс. 2024. 320 с.
- 27.Сарычев С. В., Логвинов И. Н. История психологии в 2 частях. Часть 1. — М.: Юрайт. 2024. 230 с.
- 28.Слотина Т. В. Психология отношений. — С-Пб.: Питер. 2023. 368 с.
- 29.Социальная психология развития / под ред. Н. Н. Толстых. — М.: Юрайт. 2024. 544 с.
- 30.Социальная психология: современная теория и практика. — М.: Юрайт. 2024. 226 с.
- 31.Специальная психология / под ред. В. И. Лубовского. — М.: Юрайт. 2024. 599 с.
- 32.Специальная психология в 2 томах. Том 2 / под ред. В. И. Лубовский. — М.: Юрайт. 2024. 277 с.
- 33.Столярченко Л. Д., Самыгин С. И., Исмаилова С. Ф. Этика и психология профессиональной деятельности. Учебник. — М.: Феникс. 2023. 318 с.
- 34.Узнадзе Д. Н. Психология и педагогика. Теория развития ребёнка. — М.: Амрита-Русь. 2023. 268 с.
- 35.Шаповал И. А. Отклоняющееся развитие. Психологическая диагностика и обследование. Учебное пособие. — М.: Инфра-Инженерия. 2024. 324 с.
- 36.Яковлева И. М., Караневская О. В., Браткова М. В.. Педагогика и психология детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Учебник. — М.: Инфра-М. 2023. 382 с.
- 37.Якуничева О. Н. Психология общения. Учебник. — М.: Лань. 2024. 224 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: - применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; - использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; - на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; - планировать и составлять временную перспективу своего будущего; - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде; знать: - необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; - простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; - современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; - основные принципы и технологии выбора профессии; - методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.	деловые игры, практические занятия тестирование деловые игры, практические занятия, тестирование деловые игры, практические занятия деловые игры, практические занятия тестирование, опрос тестирование, опрос опрос опрос практическое занятие

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

Программа адаптированной учебной дисциплины ОП.11

**«Адаптивные информационные и коммуникационные
технологии»**

по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

2023г.

Программа адаптационной учебной дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. от 03.07.2016г. с изменениями от 19.12.2016г); Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными приказом Минобрнауки РФ от 26.12.2013г. № 06-2412 вн; Письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн) и предназначена для обучающихся по программам среднего профессионального обучения с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, осваивающих основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Никитина Ирина Евгеньевна, заместитель директора ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»;

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, предназначена для инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: адаптационная дисциплина ««Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»» реализуется в рамках общепрофессионального цикла.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК03, ОК04, ОК05, ОК12	- Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям; - Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами; - Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; - использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности; - использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности; - использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного	- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации; - современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения; - приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

	пространства;	

Освоение содержания дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» обеспечивает достижение студентами следующих личностных результатов:

ЛР.22. Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.

ЛР.23. Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности;

ЛР.24. Демонстрирующий способность к коммуникационной активности в профессиональной сфере и эффективному поведению на рынке труда.

ЛР.25. Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств;

ЛР.28. Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальная нагрузка обучающихся составляет - 88 часов из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка, включая практические занятия- 78 часов, консультации – 4 часа, промежуточная аттестация – 6 часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	88
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	-
практические занятия	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	6

2.1. Тематический план и содержание адаптивной дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

Наименование раздела	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект)(если предусмотрены)		Объем в часах	Личностные результаты	Уровень освоения
1	2		3	4	5
	Введение. Техника безопасности		2		
Раздел1.Основы информационных технологий			18		
Тема 1.1. Основы информационных технологий	Содержание учебного материала		6	ЛР 22, ЛР.23 ЛР 24, ЛР.25 ЛР 28	2,3
	1	Программное и аппаратное обеспечение. Классификация ПО. Операционные системы и оболочки	4		
	2	Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья	2		
	Практические занятия		12		
	1	Интерфейс операционные системы MSWindows. Основные возможности файловых менеджеров	4 4		
	2	Использование специальных возможностей ОС для пользователей с ограниченными возможностями здоровья	4		
Раздел 2.Дистанционные образовательные технологии			8		
Тема.2.1 Дистанционные образовательные технологии	Содержание учебного материала		4	ЛР 22, ЛР.23 ЛР 24, ЛР.25	2,3
	1	On-lineобразование: модели, ресурсы, технологии.	4		
	Практические занятия		4		
	1	Компьютерные средства обучения	4		

Раздел 3. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации		22		
Тема 3.1 Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации	Содержание учебного материала		6	
	1	Технологии передачи и обмена информацией.	4	ЛР 22, ЛР.23 ЛР 24, ЛР.25 ЛР 28
	2	Использование средств коммуникаций для межличностного общения	2	
	Практические занятия		16	
	1	Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия, с учетом ограничения здоровья.	4	ЛР 22, ЛР.23 ЛР 24, ЛР.25 ЛР 28
	2	Использование средств коммуникаций для межличностного общения. Создание почтового ящика.	4	
	3	Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, Антивирусная защита. Безопасная работа в Интернет.	4	
Раздел 4. Технологии работы с информацией		28		
Тема 4.1 Технологии работы с информацией	Содержание учебного материала		4	
	1	Текстовые и табличные процессоры	2	ЛР 22, ЛР.23 ЛР 24, ЛР.25 ЛР 28
	2	Компьютерная графика	2	
	Практические занятия		24	
	1	Работа с текстовым процессором MSWord.	4	ЛР 22, ЛР.23 ЛР 24, ЛР.25 ЛР 28
	2	Комплексное использование возможностей MSWord для создания документов.	4	
	3	Работа с табличным процессором MSExcel.	4	
	4	Простейшие расчеты в табличном процессоре MSExcel.	2	
	5	Создание и обработка графических изображений средствами стандартной программы Paint.	4	
	6	Работа с Microsoft Power Point.	4	
	7	Создание презентации к докладу и выступление с ним.	2	
	Консультации		4	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
	Всего:		88	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет нормативного правового обеспечения и информационной безопасности

№п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1	Стол преподавателя	Монитор–1шт,	15
2	Доска маркерная	Системный блок–1шт,	
3		Мышь–1шт,	
4		Клавиатура–1шт,	
5		Колонки–2шт,	
		Проектор–1шт,	
		Экранпроектора-1шт	
		Усилитель –1шт	

Программное обеспечение:

Windows10pro, Microsoft Office, Mozilla Firefox, GoogleChrome, 7-zip, K-LiteCodecPack

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.1.1 Печатные издания

не используются

3.1.2 Электронные издания

Основные

1. Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: Учебник / Гвоздева В.А. - Москва: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 542 с. (Профессиональное образование) ISBN 978-5-16 – 107194 - 6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/492670>

Дополнительные

1. Гришин В.Н., Панфилова Е.Е. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебник. — М.: ИД “ФОРУМ”: ИНФРА-М, 2020. <http://znanium.com/catalog/product/487292>
2. Немцова Т.И., Назарова Ю.В. Практикум по информатике. Учеб. пособие. Ч. 1 (ГРИФ)—М.: ИД “ФОРУМ”: ИНФРА-М, 2020. <https://znanium.com/catalog/product/982771>
3. Немцова Т.И., Назарова Ю.В. Практикум по информатике. Учеб. пособие. Ч. 2 (ГРИФ)—М.: ИД “ФОРУМ”: ИНФРА-М, 2021 <https://znanium.com/catalog/product/982771>

Электронные ресурсы

1. www.edu.ru/modules.php - каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия

2. <http://www.phis.org.ru/informatica/-сайт> Информатика
3. <http://www.ctc.msiu.ru/-электронный> учебник по информатике и информационным технологиям
4. <http://www.km.ru/-энциклопедия>
5. <http://www.ege.ru/-тесты> по информатике
6. <http://comp-science.narod.ru/-дидактические> материалы по информатике.

3.1.3 Профессиональные базы данных и справочные системы

- Федеральная служба государственной статистики-<https://rosstat.gov.ru/>
- Информационно-справочная система «КонсультантПлюс»

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И
КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения: - работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям; - осуществлять выбор способа представления Информации в соответствии с учебными задачами; - иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; - использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности; - использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности; - использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства	- Соблюдение ТБ; -Использование новых технологий в работе с программным обеспечением; - использование различных способов представления информации в соответствии с учебными задачами; -соблюдение технической последовательности; -соблюдение технологической последовательности поиска и применения альтернативных средств коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности; -соответствие этапов использования специальных информационных и коммуникационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности; -соблюдение и использование приобретенных знаний и умений в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;	Тесты Фронтальный, индивидуальный опрос Экзамен

Знания: - основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации; -современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения; - приемы поиска информации преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.	-соблюдениеТБ; -соблюдение последовательности в работе с текстовой, табличной, графической и другой информацией; -использование новых направлений технического и программного развития. -соблюдение правил преобразования электронной информации в формате,наиболее подходящим для восприятия с учетом ограничений здоровья;	Тесты Фронтальный, индивидуальный опрос Экзамен

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

И.С. Павлова

«31 » августа 2023 года

Рабочая программа профессионального модуля 01

**«Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента»**

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

2023 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ 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 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления

полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места;
- в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- в приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- в ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 344 часа, в том числе:

- работа во взаимодействии с преподавателем – 190 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – 18 часов;
- учебной практики – 108 часов,
- производственной практики – 72 часа
- промежуточная аттестация – 16 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Общие компетенции;

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.

	среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции;

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

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

	Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт в: – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Умения: – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;

	– различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; Знания: – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными

	способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий 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.	ЛР 6
Демонстрирующий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно	ЛР 7

полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	
Демонстрирующий 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.	ЛР 9
Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	ЛР 11
Проявляющий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.	ЛР 12
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	ЛР 16
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 18

Демонстрирующий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Демонстрирующий способность к коммуникационной активности в профессиональной сфере и эффективному поведению на рынке труда.	ЛР 24
Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств.	ЛР 25
Проявляющий настойчивость. Демонстрирующий способность преодолевать трудности, выбирать оптимальные возможности для реализации собственных жизненных планов, готовность к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.	ЛР 26
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессио- нальных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятель ная работа обучающегося, часов	Практика	
			работа во взаимодействии с преподавателем			Учебная, часов	Производствен ная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	38	32	8	6	-	-
ПК 1.2.	Раздел 2. Обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	43	22	12	3	18	-
ПК 1.3	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	39	18	10	3	18	-
ПК 1.4	Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	136	58	30	6	72	-
	Производственная практика часов	72					72
	Промежуточная аттестация	16					
	Всего:	344	130	60	18	108	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Личностные результаты	Уровень освоения
1	2		3		4
1 курс 1 семестр					
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов			38 ч		
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			32		
Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья	Содержание учебного материала		12		
	1	Ассортимент и пищевая ценность овощей, плодов, грибов.	4	ЛР17	
	2	Ассортимент и пищевая ценность рыбы нерыбного водного сырья.	4	ЛР18	2
	3	Товароведная характеристика мяса и субпродуктов, мяса птицы.	4	ЛР17	2
	Лабораторные работы		8	ЛР18	
	1	Органолептическая оценка качества овощей, плодов, грибов	2	ЛР19	3
	2	Органолептическая оценка качества рыбы нерыбного водного сырья.	2	ЛР9	3
	3	Органолептическая оценка качества мяса и субпродуктов, мяса птицы.	4	ЛР17	3
Тема 1.2. Организация производства и оборудование заготовочных цехов	Содержание учебного материала		12		
	1	Организация работы заготовочных цехов: овощного, рыбного, мясного	6	ЛР7	2
	2	Машины для обработки овощей.	2	ЛР11	2
	3	Оборудование для обработки мяса и рыбы.	4	ЛР12	2

Самостоятельная работа при изучении раздела 1			6 ч	ЛР28	3
1. Подготовка сообщения - 2 ч					
2. Составление схемы рабочих мест в заготовочных цехах – 2 ч					
3. Подбор оборудования для обработки овощей, мяса, рыбы – 2 ч					
1 курс 2 семестр 40 часов, 6 ч самостоятельной работы					
Раздел 2			43 ч		
Обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.					
МДК 01.02.					
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			22		
Тема 2.1. Первичная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов	Содержание учебного материала		4		
	1	Общая схема обработки овощей. Первичная обработка клубнеплодов. Формы нарезки. Первичная обработка и нарезка корнеплодов, капустных и луковых овощей. Формы нарезки	2	ЛР17	2
	2	Обработка плодовых, салатных и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.	2	ЛР17	2
Тема 2.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		4		
	1	Обработка чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы Размораживание рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	2	ЛР18	2
	2	Вымачивание соленой рыбы. Обработка нерыбного водного сырья	2	ЛР18	2
Тема 2.3. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, кролика и дичи	Содержание учебного материала		2		
	1	Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка субпродуктов и костей.	2	ЛР22	2
	Лабораторные работы		12 ч		
	1	Органолептическая оценка качества сырья	2	ЛР16	3
	2	Обработка и нарезка клубнеплодов	2	ЛР16	3

	3	Обработка и нарезка корнеплодов	2	ЛР17	3
	4	Обработка капустных и луковых овощей. Подготовка овощей для фарширования	2	ЛР17	3
	5	Механическая кулинарная обработка рыбы	2	ЛР18	3
	6	Механическая кулинарная обработка мяса и субпродуктов	2	ЛР18	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 1. Составление таблицы «Формы нарезки овощей» - 2 ч 2. Составление алгоритма вымачивания соленой рыбы - 1 ч			3		
Учебная практика. Виды работ:			18		
1. Первичная обработка овощей Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей. Формы нарезки. Обработка плодовых, салатных и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов			6	ЛР23	2
2. Механическая кулинарная обработка рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработка нерыбного водного сырья			6	ЛР24	2
3. Механическая кулинарная обработка мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Обработка субпродуктов и костей. Кулинарная обработка кролика и дичи.			6	ЛР25	2
Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			39		
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			18		
Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		8		
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и во фритюре.	2	ЛР17	2
	2	Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	2	ЛР18	2
	3	Подготовка рыбы для фарширования. Обработка пищевых	2	ЛР13	2

		рыбных отходов и их использование.			
	4	Требования к качеству и сроки хранения Полуфабрикатов. Работа со сборником рецептур блюд.	1	ЛР17	2
	5	Семестровый контроль	1	ЛР13	2
	Лабораторные работы		10		
	6	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и жаренья	4	ЛР25	3
	7	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6	ЛР26	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 1. Составление таблицы «П/Ф из рыбы» - 2 ч 2. Составление технологической схемы приготовления котлетной массы – 1 ч			3		
Учебная практика.			18		
Виды работ:					
1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и во фритюре.			6		
2. Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них			6		
3. Подготовка рыбы для фарширования. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов. Работа со сборником рецептур блюд			6		
2 курс 3 семестр					
Раздел 4			136		
Приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи и кролика					
МДК.01.02			58		
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					
Тема 4.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов	Содержание учебного материала		18		
	1	Общие правила приготовления мясных полуфабрикатов.	2	ЛР17	2
	2	Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.	2	ДР18	2
	3	Порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.	2	ЛР13	2

	4	Полуфабрикаты из баранины и свинины: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые.	4	ЛР17	2
	5	Полуфабрикаты из баранины и свинины: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые.	2	ЛР18	
	6	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2	ЛР9	2
	7	. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	ЛР13	2
	8	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	2	ЛР17	2
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика	Содержание учебного материала		10		
	1	Механическая кулинарная обработка птицы. Способы заправки птицы	2	ЛР17	2
	2	Полуфабрикаты из птицы.	2	ЛР18	2
	3	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2	ЛР22	2
	4	Приготовление п/ф из дичи и мяса кролика	2	ЛР23	2
	5	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из дичи и кролика	2	ЛР11	2
	Лабораторные работы		30		
	7	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса	6	ЛР16	3
	8	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса	6	ЛР17	3
	9	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	6	ЛР18	3
	10	Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них.	6	ЛР22	3
	11	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и кролика	6	ЛР23	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 1. Составление таблицы «Характеристика п/ф из мяса: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых»-2 ч 2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых способах приготовления п/ф и подготовка сообщений – 2 ч 3. Составление требований к качеству п/ф из мяса – 2 ч			6	ЛР9	3
Учебная практика. Виды работ:			72		
Общие правила приготовления мясных полуфабрикатов. Крупнокусковые полуфабрикаты из			12	ЛР16	2

говядины.			
Порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты из говядины. Полуфабрикаты из баранины и свинины.	12	ЛР17	2
Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	12	ЛР18	2
Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	12	ЛР22	2
Механическая кулинарная обработка птицы. Способы заправки птицы.	12	ЛР17	2
Полуфабрикаты из птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление п/ф из дичи. Приготовление п/ф из мяса кролика. Работа со Сборником рецептур.	12	ЛР18	2
Производственная практика.	72		
Виды работ:			
Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	12	ЛР6	2
Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	12	ЛР7	2
Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса	24	ЛР17	2
Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	12	ЛР18	2
Полуфабрикаты из птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление п/ф из дичи. Приготовление п/ф из мяса кролика	12	ЛР28	2
Промежуточная аттестация	16		
Всего часов на изучение модуля	344		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства», лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места», учебной кухни.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал;
- видеотека по курсу.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы, универсальный привод с комплектом сменных механизмов);
- весы настольные;
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- производственный инвентарь и инструменты.

Оборудование учебной кухни и рабочих мест учебной кухни:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы, универсальный привод с комплектом сменных механизмов);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные);
- холодильное оборудование (бытовой холодильник);
- производственный инвентарь и инструменты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

- построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
 9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022. № 113н(зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148
 10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
 11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.
 12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
 13. Чаблин Б.В., ЕвдокимовИ.А.; Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.СПО/. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Юрайт», 2019. – 695 с.
 14. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2023
 15. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2020. – 496 с
 16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.
 17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с.
 18. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
 19. А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и Л.П. Липатова; Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. – М. : ИТК «Дашков и К°», 2021. – 336 с.
 20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. Антипова Л.В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова ; под ред. Л.В. Антиповой. – М. : Из-во Юрайт, 2020. – 204 с. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/466091>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Шокина Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю.В. Шокина. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 148 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются:

учебная практика – рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика – концентрированно, в конце изучения модуля.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета за счет часов, отведенных на учебную практику по модулю.

Изучение профессионального модуля идет параллельно с общепрофессиональными дисциплинами: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастер производственного обучения имеет на 1 разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в

форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Действие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-07	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	<u>Умения:</u> Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для обработки	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных

		сырья, приготовления полуфабрикатов, порционирования, упаковки обработанного сырья и готовых полуфабрикатов; правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Способы и правила порционирования	занятий; -подготовка сообщений
ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<u>Умения:</u> Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю

ПК 1.1.-1.4, ОК 01, 04, 07	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	<u>Умения:</u> Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, продуктов и других расходных материалов	<u>Умения:</u> Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль::</i> - письменное тестирование;

		Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов	-опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -подготовка сообщений <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10	Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<u>Умения:</u> Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль::</i>

		продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.	- письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -подготовка сообщений <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа
ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Хранение обработанных овощей, грибов,	<u>Умения:</u> Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки	- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования,	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль::</i> - письменное тестирование; -опрос устный;

		посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов	-выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -подготовка сообщений <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа
ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<u>Умения:</u> 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. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно гигиенические требования к	- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю

		процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
		<u>Знания:</u> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль::</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -подготовка сообщений <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа
ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	<u>Умения:</u> Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в	- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета;

		соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	- квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	<i>Оперативный контроль::</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -подготовка сообщений
ПК 1.1 ОК 01-02, 04-07, 09-11	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<u>Умения:</u> Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u>	<i>Оперативный контроль::</i>

		Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день Правила принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя	- письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -подготовка сообщений

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их знаний и умений.

Шифр и наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессионально м и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций

	поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников информации
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать	Содержание актуальной нормативно- правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося. Деловые игры - моделирование

развитие	терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	траектории профессионального и личностного развития	траектории профессионального развития и самообразования	профессиональной деятельности.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Оценка содержания проектов.
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Экспертная оценка защиты проектов, презентаций. Наблюдение за поведением обучающихся в группе.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско - патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе; мониторинг, оценка содержания проектов, презентаций.

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.
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	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения	Наблюдение, мониторинг выполнения заданий на уроках физической культуры; Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.
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	Подготовка рефератов, докладов, презентаций с использованием электронных источников информации.
ОК 10 Пользоваться	Применение в профессиональной	Понимать общий смысл четко произнесенных	Правила построения простых и сложных	Наблюдение, мониторинг

профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	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	выполнения заданий на уроках иностранного языка. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес-плана Презентация бизнес-идеи. 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. Рассчитывать размеры выплат по процентным Ставка кредитования	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты	Экспертная оценка защиты проектов, презентаций, бизнес-планов.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

Л.С. Павлова

«31» августа 2023 года



Рабочая программа профессионального модуля 02

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	42

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих

блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 594 часа, в том числе:

работа во взаимодействии с преподавателем – 250 часов,

самостоятельной работы обучающихся – 18 часов;

учебной практики – 144 часа,

производственной практики – 252 часа,

промежуточная аттестация - 16 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Общие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и
- нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

	– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров
	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
	Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;

	– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов;

- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
- проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
- техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила, техника общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья,

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

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
 - замачивать сушеные;
 - бланшировать;
 - варить в воде или в молоке;
 - готовить на пару;
 - припускать в воде, бульоне и собственном соку;
 - жарить сырые и предварительно отваренные;
 - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
 - фаршировать, тушить, запекать;
 - готовить овощные пюре;
 - готовить начинки из грибов;
- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
 - замачивать в воде или молоке;
 - бланшировать;
 - варить в воде или в молоке;
 - готовить на пару;
 - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
 - жарить предварительно отваренные;
 - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
 - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
 - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
 - готовить пюре из бобовых;
- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

	оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих

блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
 - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
 - формовать изделия из творога;
 - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
 - жарить на плоской поверхности;
 - жарить, запекать на гриле;
- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
 - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
 - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
 - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
 - подготавливать продукты для пиццы;
 - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
 - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
 - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
 - жарить в большом количестве жира;
 - жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
 - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального

использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости;
- техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

	– правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов;

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

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
- ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;

	– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закупок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

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

	приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий 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.	ЛР 4
Демонстрирующий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	ЛР 7
Демонстрирующий 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.	ЛР 9
Проявляющий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных	ЛР 10

отношений.	
Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	ЛР 11
Проявляющий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.	ЛР 12
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13
Проявляющий сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.	ЛР 14
Проявляющий ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	ЛР 16
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17

Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 18
Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	ЛР 19
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии. Демонстрирующий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий способность к предпринимательской деятельности, проектной деятельности.	ЛР 21
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Демонстрирующий способность к коммуникационной активности в профессиональной сфере и эффективному поведению на рынке труда.	ЛР 24
Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств.	ЛР 25
Проявляющий настойчивость. Демонстрирующий способность преодолевать трудности, выбирать оптимальные возможности для реализации собственных жизненных планов, готовность к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.	ЛР 26
Проявляющий экономическую и финансовую культуру.	ЛР 27
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Работа во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Промежуточная аттестация	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6		7	8
ПК 2.1.	Раздел 1.	42	34	16	8		-	-
ПК 2.2.	Раздел 2.	2	2	-	-		-	-
ПК 2.3	Раздел 3.	94	18	12	4		72	-
ПК 2.4	Раздел 4.	30	16	8	2		12	-
ПК 2.5	Раздел 5	44	30	16	2		12	-
ПК 2.6	Раздел 6	22	10	6	-		12	-
ПК 2.7	Раздел 7	32	12	8	2		18	-
ПК 2.8	Раздел 8	60	42	20			18	-
	Промежуточная аттестация	16				16		
	Производственная практика часов	252						252
	Всего:	594	164	86	18	16	144	252

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Личностные результаты	Уровень освоения
1	2	3	4	5
2 курс 4 семестр				
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		42 ч		
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		34		
Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья	Содержание учебного материала	12		
	1 Крупы и бобовые, ассортимент, требования к качеству	2	ЛР23	2
	2 Макароны изделия, ассортимент, требования к качеству	2	ЛР24	2
	3 Яичные товары.	2	ЛР26	2
	4 Творог, производство, ассортимент, требования к качеству	2	ЛР19	2
	5 Пряности и приправы – виды, требования к качеству	2	ЛР28	2
	6 Подготовка сырья для приготовления блюд	2	ЛР17	2
	Лабораторные работы	10		
	1 Оценка качества круп, бобовых, макаронных изделий	4	ЛР16	3
	2 Оценка качества яичных товаров и творога	4	ЛР17	3
	3 Органолептическая оценка качества пряностей и приправ	2	ЛР11	3
Тема 1.2. Организация работы супового и соусного	Содержание учебного материала	6		
	1 Организация работы супового отделения.	2	ЛР22	2
	2 Организация работы соусного отделения	2	ЛР9	2

отделения горячего цеха	3	Оборудование, инструменты, инвентарь горячего цеха	2	ЛР12	2
	Лабораторные работы		5		
	1	Приобретение практических навыков эксплуатации теплового оборудования	4	ЛР13	3
	2	Приобретение практических навыков санитарной обработки инструментов и инвентаря	1	ЛР14	3
		Дифференцированный зачет	1	ЛР26	3
2 курс 4 семестр					
Самостоятельная работа при изучении МДК 02.01 1. Подготовка сообщения – 2 ч 2. Заполнение таблицы «Требования к качеству сырья» - 2 ч 3. Составление схемы организации рабочих мест в горячем цехе- 2 ч 4. Работа с Интернет ресурсами: современное оборудование для приготовления блюд.			8		
Раздел 2 Приготовление и хранение бульонов и отваров			2 ч		
МДК 02.02. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2		
Тема 2.1. Технология приготовления бульонов и отваров	Содержание учебного материала		2		
	1	Подготовка продуктов для бульонов	1	ЛР17	2
	2	Приготовление бульонов и отваров	1	ЛР18	2
Раздел 3. Приготовление и творческое оформление супов			94		
МДК 02.02. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			18		

Тема 3.1. Приготовление горячих и холодных супов	Содержание учебного материала		6		
	1	Классификация супов. Общие правила приготовления заправочных супов	2	ЛР9	2
	2	Приготовление заправочных супов; правила варки, ассортимент,	2	ЛР4	2
	3	Молочные и сладкие супы, супы-пюре Супы прозрачные. Холодные супы . Требования к качеству супов, условия и сроки хранения.	1	ЛР7	2
	4	Семестровый контроль	1	ЛР22	2
	Лабораторные работы		12		
	5	Приготовление бульонов, отваров	2	ЛР25	3
	6	Приготовление и оформление заправочных супов	4	ЛР23	3
	7	Приготовление и оформление молочных, сладких супов	2	ЛР24	3
	8	Приготовление и оформление супов-пюре	2	ЛР23	3
	9	Приготовление и оформление холодных супов	2	ЛР20	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 3. 1. Составление технологической схемы - 2 ч 2. Составление таблицы «Требования к качеству супов» - 2 ч			4		
Учебная практика. Виды работ:			72		
Приготовление бульонов и отваров.			12	ЛР16	2
Приготовление щей и борщей.			12	ЛР17	2
Приготовление рассольников и солянок			12	ЛР18	2
Приготовление супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями			12	ЛР19	2
Приготовление молочных и сладких супов, супов-пюре.			12	ЛР20	2
Супы прозрачные. Холодные супы			12	ЛР21	2
3 курс 5 семестр					
Раздел 4 Технология приготовления соусов			30		
МДК 02.02. Организация			16		

приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
Тема 4.1 Технология приготовления горячих соусов	Содержание учебного материала		8		
	1	Общие сведения о соусах. Соус красный основной и его производные	2	ЛР23	2
	2	Соус белый основной на мясном и рыбном бульоне. Производные соусы	2	ЛР24	2
	3	Технология приготовления сметанного, молочного, грибного	2	ЛР25	2
	4	Технология приготовления яично-масляных соусов. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения. Контрольная работа	2	ЛР26	2
	Лабораторные работы		8		
	5	Приготовление соусов красных	2	ЛР16	3
	6	Приготовление соусов белых на мясном и рыбном бульоне	2	ЛР17	3
	7	Приготовление соусов молочных, сметанных	2	ЛР18	3
	8	Приготовление соуса грибного	2	ЛР19	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 4. 3. Составление технологической схемы приготовления соусов - 2 ч			2		
Учебная практика. Виды работ:			12		
Приготовление соусов красных и белых. Приготовление соуса красного и его производных. Приготовление соуса белого основного на мясном и рыбном бульоне. Производные соусы			6	ЛР21	2
Приготовление сметанного, молочного, грибного соусов. Приготовление яично-масляных соусов.			6	ЛР22	2
Раздел 5 Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий			44		
МДК.02.02 Организация			30		

приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					
Тема 5.1. Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание учебного материала		8		
	1	Классификация овощных блюд . Изменения при тепловой обработке овощей	2	ЛР7	2
	2	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	2	ЛР11	2
	3	Блюда и гарниры из жареных овощей	2	ЛР15	2
	4	Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощных блюд	2	ЛР5	2
	Лабораторные работы		10		
	5	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	2	ЛР6	3
	6	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	4	ЛР8	3
	7	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	2	ЛР16	3
	8	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	2	ЛР20	3
Тема 5.2 Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Содержание учебного материала		6		
	1	Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке. Общие правила варки каш	2	ЛР16	2
	2	Блюда из круп Каша вязкие, жидкие и рассыпчатые. Блюда из каш: котлеты, биточки, запеканки	2	ЛР18	2
	3	Блюда из бобовых и макаронных изделий. Варка бобовых. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	2	ЛР17	2
	Лабораторные работы		6		
	4	Приготовление блюд и гарниров из круп	2	ЛР19	3
	5	Приготовление блюд из макаронных изделий	2	ЛР20	3
	6	Приготовление блюд и гарниров из бобовых	2	ЛР17	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 5.			2		
4. Составление требований к качеству блюд – 2 ч					

Учебная практика.		12		
Виды работ				
Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов		6	ЛР20	2
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий		6	ЛР21	2
Раздел 6		22		
Приготовление и творческое оформление горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки				
МДК.02.02		10		
Организация				
приготовления, подготовки				
к реализации и презентации				
горячих блюд, кулинарных				
изделий, закусок				
Тема 6.1.	Содержание учебного материала	4		
Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки	1 Блюда из яиц: отварные, жареные, запеченные	2	ЛР24	2
	2 Горячие блюда и закуски из творога. Приготовление лапши, пельменей, вареников.	2	ЛР25	2
	Лабораторные работы	6		
	4 Приготовление блюд из яиц	2	ЛР26	3
	5 Приготовление блюд из творога	2	ЛР27	3
	6 Приготовление блюд из муки	2	ЛР20	3
Учебная практика.		12		
Виды работ:				
Приготовление горячих блюд их яиц		6	ЛР23	2
Горячие блюда и закуски из творога. Приготовление лапши, пельменей, вареников.		6	ЛР28	2
Раздел 7		32		
Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья				
МДК.02.02		12		
Организация				
приготовления, подготовки				
к реализации и презентации				
горячих блюд, кулинарных				
изделий, закусок				
Тема 7.1.	Содержание учебного материала	4		

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	1	Блюда из рыбы. Рыба отварная, припущенная, жареная основным способом и во фритюре. Рыба запеченная	2	ЛР16	2
	2	Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	2	ЛР17	2
	Лабораторные работы		8		
	3	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	4	ЛР20	3
	4	Приготовление блюд из рыбы жаренной	2	ЛР21	3
	5	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	2	ЛР22	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 7.					
1. Подготовка сообщения «Блюда из рыбы и морепродуктов» - 2 ч			2		
Учебная практика.					
Виды работ:			18		
Приготовление рыбы отварной. Рыба припущенная			6	ЛР26	2
Приготовление рыбы жареной основным способом, во фритюре и на открытом огне.					
Приготовление рыбы запеченной. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.			6	ЛР23	2
Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.			6	ЛР24	2
Раздел 8					
Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.			60		
МДК.02.02					
Организация					
приготовления, подготовки					
к реализации и презентации					
горячих блюд, кулинарных					
изделий, закусок			42		
Тема 8.1	Содержание учебного материала		12		
Технология приготовления					
блюд из мяса и	1	Отварные мясные блюда. Блюда из жареного мяса крупными кусками.	4	ЛР13	2

субпродуктов	2	Блюда из жаренного мяса Мясные блюда, жаренные натуральными порционными кусками. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками. Мясные блюда, жаренные панированными кусками.	2	ЛР14	2
	3	Тушеные и запеченные мясные блюда.	2	ЛР18	2
	4	Блюда из рубленой и котлетной массы.	2	ЛР16	2
	5	Блюда из субпродуктов	2	ЛР17	2
Тема 8.2 Технология приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика	Содержание учебного материала		10		
	1	Отварная и припущенная птица.	2	ЛР21	2
	2	Жареные и тушеные блюда из птицы.	2	ЛР16	2
	3	Блюда из дичи и кролика.	2	ЛР18	2
	4	Требования к качеству блюд из мяса, птицы	2	ЛР17	2
	5	Условия и сроки хранения блюд из мяса и птицы	2	ЛР22	2
	Лабораторные работы		20		
	7	Приготовление блюд из жареного мяса.	4	ЛР21	3
	8	Приготовление блюд из запеченного и тушеного мяса.	4	ЛР23	3
	9	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы из мяса.	4	ЛР10	3
	10	Приготовление блюд из отварной, жареной и тушеной птицы	4	ЛР26	3
	11	Приготовление блюд из рубленой птицы.	4	ЛР22	3
Учебная практика. Виды работ:			18		
Отварные мясные блюда. Блюда из жареного мяса крупными кусками. Мясные блюда, жаренные натуральными порционными кусками. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками.			6	ЛР21	3
Мясные блюда, жаренные панированными кусками. Тушеные и запеченные мясные блюда.			6	ЛР28	3
Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из субпродуктов.			6	ЛР22	3
Производственная практика Виды работ:			252		
2 курс 4 семестр					
Приготовление бульонов и отваров. Приготовление заправочных супов, сладких, супов-пюре, холодных супов			72	ЛР16-	3

		ЛР22	
3 курс 5 семестр	180		
Приготовление соуса красного, белого основного и их производных, сметанных, молочных, грибных, яично-масляных соусов.	12	ЛР16	3
Приготовление блюд и гарниров из отварных, жаренных, запечённых, тушеных овощей. Приготовление блюд из грибов. Приготовление блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.	42	ЛР17	3
Приготовление блюд из яиц. Горячие блюда и закуски из творога Приготовление лапши, пельменей, вареников.	42	ЛР16- ЛР22	3
Приготовление блюд из отварной, припущенная, жареной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	42	ЛР19	3
Приготовление блюд из отварного, жареного мяса крупными кусками, натуральными порционными кусками, мелкими, панированными кусками. Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов.	42	ЛР20	3
Промежуточная аттестация	16		
Всего часов на изучение модуля	594		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022. № 113н(зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
13. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2023
14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2019. – 160 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с.
17. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
18. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М. : «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
19. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М. : ИЦ «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Академия, 2019. – 128 с.
21. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 282 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебное пособие / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2017. – 306 с
24. Чаблин Б.В., ЕвдокимовИ.А.; Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.СПО/. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Юрайт», 2019. – 695 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются:

учебная практика – рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика – концентрированно, в конце изучения модуля.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета за счет часов, отведенных на учебную практику по модулю.

Изучение профессионального модуля идет параллельно с общепрофессиональными дисциплинами: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Товароведение продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Действие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1.-2.8. ОК 01-07, 09,10	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<u>Умения:</u> Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического	<u>Умения:</u> Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд,	выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<u>Умения:</u> Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен
		<u>Знания:</u> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация,	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -подготовка сообщений, презентаций <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа

		используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, 09,10	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<u>Умения:</u> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	- выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю

		Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад	
		<u>Знания:</u> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; - опрос устный; - выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; - подготовка сообщений <i>Рубежный контроль:</i> - контрольная работа
	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<u>Умения:</u> Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать гарниры и соусы. Соблюдать	выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; - экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю

		санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
		<u>Знания:</u> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; - опрос устный; - выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; - подготовка сообщений, презентаций <i>Рубежный контроль:</i> - контрольная работа
	Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<u>Умения:</u> Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; Поддерживать температуру подачи горячих блюд,	выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; - экспертная оценка выполнения практических

		кулинарных изделий, закусок на раздаче; Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании); Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения; Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.	заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи; Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа

		Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток	
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<u>Умения:</u> Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольно - кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i>

		Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя	-контрольная работа

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их знаний и умений.

Шифр и наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание Сложных проблемных ситуаций 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. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессионально м 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	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций

	реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников информации
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно- правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося. Деловые игры - моделирование профессиональной деятельности.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством,	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Оценка содержания проектов.

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	деятельности	клиентами		
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Экспертная оценка защиты проектов, презентаций. Наблюдение за поведением обучающихся в группе.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру Профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско - патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе; мониторинг, оценка содержания проектов, презентаций.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.

			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	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения	Наблюдение, мониторинг выполнения заданий на уроках физической культуры; Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.
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	Подготовка рефератов, докладов, презентаций с использованием электронных источников информации.
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.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и	Наблюдение, мониторинг выполнения заданий на уроках иностранного языка. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной

		Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности	практик.
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес- плана Презентация бизнес-идеи. 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. Рассчитывать размеры выплат по процентным Ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты	Экспертная оценка защиты проектов, презентаций, бизнес-планов.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

Д.С. Павлова

«31» августа 2023 года

Рабочая программа профессионального модуля 03

**«Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий,
закусок разнообразного ассортимента»**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

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.

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.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 368 часов, в том числе:

работа во взаимодействии с преподавателем – 196 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;

учебной практики – 108 часов,

производственной практики – 108 часов;

промежуточная аттестация – 18 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Общие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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)

		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-	Умения: описывать значимость своей профессии

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых,

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

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок

	перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практический опыт: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и

	дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
	Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

	оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую

	сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности;

	– ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом

	требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

	– органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

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

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий 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.	ЛР 4
Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ЛР 5
Проявляющий 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.	ЛР 6
Демонстрирующий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	ЛР 7
Демонстрирующий нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.	ЛР 8
Демонстрирующий 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.	ЛР 9
Проявляющий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	ЛР 10
Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	ЛР 11
Проявляющий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.	ЛР 12
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13

Проявляющий сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.	ЛР 14
Проявляющий ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	ЛР 16
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ЛР 18
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и	ЛР 19

профессиональной деятельности.	
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии. Демонстрирующий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий способность к предпринимательской деятельности, проектной деятельности.	ЛР 21
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Демонстрирующий способность к коммуникационной активности в профессиональной сфере и эффективному поведению на рынке труда.	ЛР 24
Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств.	ЛР 25
Проявляющий настойчивость. Демонстрирующий способность преодолевать трудности, выбирать оптимальные возможности для реализации собственных жизненных планов, готовность к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.	ЛР 26
Проявляющий экономическую и финансовую культуру.	ЛР 27
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	34	34	12	-	-	-
ПК 3.2.	Раздел 2. Приготовление холодных соусов, заправок	34	16	10	-	18	-
ПК 3.3	Раздел 3 Приготовление, творческое оформление салатов	80	42	24	2	36	-
ПК 3.4	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок.	36	18	10	-	18	-
ПК 3.5	Раздел 5 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	30	10	6	2	18	-
ПК 3.6	Раздел 6 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	28	8	6	2	18	-
	Производственная практика часов	108					108
	Промежуточная аттестация	18					
	Всего:	368	128	68	6	108	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Личностные результаты	Уровень освоения
1	2		3	4	5
3 курс 6 семестр					
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			34 ч		
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			34		
Тема 1.1. Подготовка сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала		12		
	1	Свежие овощи, плоды, грибы.	2	ЛР23	
	2	Соленые, квашеные и маринованные продукты.	2	ЛР24	2
	3	Рыбная гастрономия. Ассортимент. Требования к качеству	2	ЛР28	2
	4	Колбасные изделия. Мясокопчености.	2	ЛР16	2
	5	Требования к качеству продуктов для холодных закусок	2	ЛР17	2
	6	Подготовка сырья для приготовления холодных закусок	2	ЛР18	2
Тема 1.2. Организация производства и оборудование холодного цеха	Содержание учебного материала		8		
	1	Особенности организации работы холодного цеха.	2	ЛР9	2
	2	Инвентарь, инструменты и емкости холодного цеха.	2	ЛР13	2
	3	Механическое оборудование холодного цеха	2	ЛР12	2
	4	Холодильное торговое оборудование. Контрольная работа	2	ЛР8	2

	Лабораторные работы		14		
	5	Оценка качества овощей, плодов, грибов	4	ЛР14	3
	6	Качественная оценка рыбной гастрономии	2	ЛР13	3
	7	Оценка качества мясных гастрономических товаров	2	ЛР11	3
	8	Составление схемы организации рабочих мест холодного цеха	2	ЛР16	3
	9	Приобретение навыков эксплуатации механического оборудования	2	ЛР12	3
	10	Приобретение навыков эксплуатации холодильного оборудования	2	ЛР12	3
Раздел 2 Приготовление холодных соусов, заправок			34		
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			16		
Тема 2.2 Приготовление холодных соусов и заправок	Содержание учебного материала		6		
	1	Основное сырье для приготовления холодных соусов. Масляные смеси	2	ЛР18	2
	2	Соусы на основе растительного масла. Холодные заправки	2	ЛР19	2
	3	Требования к качеству холодных соусов и заправок. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок	2		2
	Лабораторные работы		10		
	1	Приготовление масляных смесей	4	ЛР6	3
	2	Приготовление соусов на основе растительного масла	4	ЛР17	3
	3	Приготовление соуса - майонез	2	ЛР5	3
Учебная практика. Виды работ:			18		
Приготовление масляных смесей			6	ЛР7	2
Приготовление соусов на основе растительного масла			6	ЛР16	2
Приготовление соуса - майонез			6	ЛР10	2
Раздел 3			80		

Приготовление, творческое оформление салатов					
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			42		
Тема 3.1 Приготовление и творческое оформление салатов	Содержание учебного материала		18		
	1	Значение холодных блюд и закусок.	2	ЛР4	2
	2	Салаты из сырых овощей	2	ЛР16	2
	3	Салаты из вареных овощей	2	ЛР17	2
	4	Винегреты. Ассортимент винегретов.	2	ЛР18	2
	5	Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы.	2	ЛР20	2
	6	Фруктовые салаты	2	ЛР23	2
	7	Правила оформления салатов	2	ЛР25	2
	8	Условия и сроки хранения салатов	2	ЛР16	2
	9	Правила упаковки и отпуска салатов	2	ЛР17	2
	Лабораторные работы		24		
	10	Приготовление салатов из сырых овощей	6	ЛР20	3
	11	Приготовление салатов из вареных овощей	6	ЛР22	3
	12	Приготовление салатов-коктейлей	6	ЛР10	3
	13	Презентация салатов	6	ЛР28	3
Самостоятельна работа обучающихся Подготовка сообщения по теме «Современное оформление салатов»			2		
Учебная практика. Виды работ:			36		
Приготовление салатов из сырых овощей			6	ЛР21	2
Приготовление салатов из варёных овощей			6	ЛР22	2
Винегреты. Ассортимент винегретов			12	ЛР23	2
Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы			6	ЛР25	2
Фруктовые салаты. Правила оформления салатов			6	ЛР28	2

Раздел 4			36		
Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок					
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			18		
Тема 4.1. Приготовление и оформление бутербродов	Содержание учебного материала		4		
	1	Бутерброды. Классификация бутербродов. Бутерброды открытые	2	ЛР16	2
	2	Бутерброды закрытые. Горячие бутерброды	2	ЛР18	2
Тема 4.2 Приготовление и творческое оформление холодных закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		4		
	1	Холодные закуски из овощей и грибов	2	ЛР17	2
	2	Холодные закуски из яиц	2	ЛР20	2
	Лабораторные работы		10		
	3	Приготовление и оформление бутербродов	4	ЛР7	3
	4	Приготовление и оформление холодных закусок из овощей и грибов	4	ЛР10	3
	5	Приготовление и оформление холодных закусок из яиц	2	ЛР12	3
Учебная практика. Виды работ:			18		
Бутерброды открытые, закрытые, канапе, горячие бутерброды			6	ЛР5	2
Холодные закуски из овощей и грибов.			6	ЛР22	2
Холодные закуски из яиц			6	ЛР23	2
Раздел 5			30		
Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья					
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных			10		

блюد, кулинарных изделий, закусок					
Тема 5.1 Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		4		
	1	Холодные блюда из рыбы и морепродуктов	2	ЛР8	2
	2	Заливные блюда из рыбы и морепродуктов	2	ЛР15	2
	Лабораторные работы		6		
	3	Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы	4	ЛР10	3
	4	Приготовление и оформление холодных блюд из морепродуктов	2	ЛР13	3
Самостоятельная работа обучающихся 1. Составление технологической карты – 1 ч 2. Работа со Сборником рецептур – 1 ч			2		
Учебная практика. Виды работ:			18		
Холодные блюда из рыбы			6	ЛР26	2
Холодные блюда из морепродуктов			6	ЛР27	2
Заливные блюда из рыбы и морепродуктов			6	ЛР16	2
Раздел 6 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи			28		
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			8		
Тема 6.1 Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи	Содержание учебного материала		2		
	1	Холодные блюда из мяса	1	ЛР18	2
	2	Холодные блюда из птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса, птицы и дичи	1	ЛР16	2
	Лабораторные работы		6		
	4	Приготовление и оформление холодных блюд из мяса	4	ЛР17	3

	5	Приготовление и оформление холодных блюд из птицы и дичи. Презентация холодных блюд	2	ЛР23	3
Самостоятельная работа обучающихся					
1. Составление технологической схемы приготовления холодных блюд и закусок			2		
Учебная практика. Виды работ:			18		
Холодные блюда из мяса			6	ЛР26	2
Холодные блюда из птицы и дичи			12	ЛР24	2
Производственная практика. Виды работ:			108		
Приготовление соусов холодных, масляных смесей			12	ЛР23 - ЛР28	3
Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Винегреты. Ассортимент винегретов. Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы. Фруктовые салаты. Правила оформления салатов.			24	ЛР23 - ЛР28	3
Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе Приготовление горячих бутербродов. Приготовление холодных закусок из овощей и грибов Приготовление холодных закусок из яиц.			24	ЛР23 - ЛР28	3
Приготовление холодных блюд из рыбы, морепродуктов. Приготовление заливных блюд из рыбы и морепродуктов.			24	ЛР23 - ЛР28	3
Приготовление холодных блюд из мяса, птицы и дичи			24	ЛР23 - ЛР28	3
Промежуточная аттестация			18		
Всего часов на изучение модуля			368		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022. № 113н(зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
13. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2023
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с.
16. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
17. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М. : ИЦ «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
18. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: 3-е изд. стер. Уч.для студентов УСПО, 2018
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.
20. Чаблин Б.В., ЕвдокимовИ.А.; Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.СПО/. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Юрайт», 2019. – 695 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются:

учебная практика – рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика – концентрированно, в конце изучения модуля.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета за счет часов, отведенных на учебную практику по модулю.

Изучение профессионального модуля идет параллельно с общепрофессиональными дисциплинами: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Калькуляция и учет»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Действие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1.-3.6. ОК 01-07, 09,10	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<u>Умения:</u> Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	- Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического	<u>Умения:</u> Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд,	

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<u>Умения:</u> Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
		<u>Знания:</u> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; - опрос устный; - выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i> - контрольная работа

		Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09,10	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<u>Умения:</u> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю

		закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
		<u>Знания:</u> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; - опрос устный; - выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; - подготовка сообщений <i>Рубежный контроль:</i> - контрольная работа
	Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<u>Умения:</u> Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок. Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; - экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю

		Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	
		<u>Знания:</u> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; - опрос устный; - выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; - подготовка сообщений, презентаций <i>Рубежный контроль:</i> - контрольная работа
	Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных	<u>Умения:</u> Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий;

	изделий, закусок	на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектowaniu). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования	-экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных блюд кулинарных изделий, закусок. Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила маркирования упакованных холодных	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа

		блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<u>Умения:</u> Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю	
	<u>Знания:</u> Ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их знаний и умений.

Шифр и наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание Сложных проблемных ситуаций 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. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий 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. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессионально м 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	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК 2	Планирование	Определять задачи поиска	Номенклатура	Подготовка рефератов,

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации	докладов, использование электронных источников информации
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно- правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося. Деловые игры - моделирование профессиональной деятельности.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Оценка содержания проектов.
ОК 5	Грамотное устное	Излагать свои мысли на	Излагать свои мысли на	Экспертная оценка

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	государственном языке. Оформлять документы	государственном языке. Оформлять документы	защиты проектов, презентаций. Наблюдение за поведением обучающихся в группе.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско - патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе; мониторинг, оценка содержания проектов, презентаций.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.
ОК 8 Использовать средства физической	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры.	Использовать физкультурно - оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и	Наблюдение, мониторинг выполнения заданий на уроках физической

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные Приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения	культуры; Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.
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	Подготовка рефератов, докладов, презентаций с использованием электронных источников информации.
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 объяснять	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	Наблюдение, мониторинг выполнения заданий на уроках иностранного языка. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.

		свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес- плана Презентация бизнес-идеи. 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. Рассчитывать размеры выплат по процентным Ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты	Экспертная оценка защиты проектов, презентаций, бизнес-планов.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

И.С. Павлова

«31 » августа 2023 года

Рабочая программа профессионального модуля 04

**« Приготовление, оформление и подготовка к
реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов,
напитков разнообразного ассортимента»**

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

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.

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;

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 476 часов, в том числе:

работа во взаимодействии с преподавателем– 208 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 14 часов;

учебной практики – 144 часа,

производственной практики – 144 часа

промежуточная аттестация – 26 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Общие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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)

		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-	Умения: описывать значимость своей профессии

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции

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	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

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

	– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального

	использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.3. Осуществлять	Практический опыт в:

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по

	безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске

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

	отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

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

	– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий 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.	ЛР 4
Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ЛР 5
Проявляющий 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.	ЛР 6
Демонстрирующий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	ЛР 7
Демонстрирующий нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.	ЛР 8
Демонстрирующий 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.	ЛР 9
Проявляющий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	ЛР 10
Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом	ЛР 11

самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	
Проявляющий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.	ЛР 12
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13
Проявляющий сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.	ЛР 14
Проявляющий ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	ЛР 16
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 18

Демонстрирующий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	ЛР 19
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии. Демонстрирующий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий способность к предпринимательской деятельности, проектной деятельности.	ЛР 21
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Демонстрирующий способность к коммуникационной активности в профессиональной сфере и эффективному поведению на рынке труда.	ЛР 24
Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств.	ЛР 25
Проявляющий настойчивость. Демонстрирующий способность преодолевать трудности, выбирать оптимальные возможности для реализации собственных жизненных планов, готовность к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.	ЛР 26
Проявляющий экономическую и финансовую культуру.	ЛР 27
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессио- нальных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятель ная работа обучающегося, часов	Практика	
			Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем			Учебная, часов	Производствен ная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	40	40	14	-	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	114	42	18	-	72	-
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	152	66	28	14	72	-
ПК 41-4.6	Производственная практика часов	144					144
	Промежуточная аттестация	26					
	Всего:	476	148	60	14	144	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Личностные характеристики	Уровень освоения
1	2		3	4	5
4 курс 7 семестр					
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			40		
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			40		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		10		
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	ЛР16	2
	2	Характеристика, последовательность этапов.	2	ЛР17	2
	3	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд с учетом ассортимента продукции.	2	ЛР18	2
	4	Комбинирование способов приготовления десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	ЛР22	2
	5	Требования к организации хранения полуфабрикатов	1	ЛР23	2
	6	Требования к организации хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1	ЛР14	2
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение	Содержание учебного материала		10		
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	ЛР13	

работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		разнообразного ассортимента.			
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды	2	ЛР12	2
	3	Правила подбора оборудования и инвентаря и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ЛР24	2
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	ЛР13	2
	5	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации	2	ЛР16	2
	Практические занятия		4		
	1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	ЛР22	2
	2	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2	ЛР10	2
	Лабораторные работы		4		
	3	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2	ЛР23	3
	4	Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2	ЛР26	3
Тема 1.3 Товароведная характеристика сырья для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала		6		
	1	Ассортимент, требования к качеству свежих плодов, ягод, орехов	2	ЛР16	2
	2	Крахмал, сахар, плодово-ягодные изделия.	2	ЛР17	2
	3	Ассортимент, требования к качеству вкусовых товаров	2	ЛР18	2
	Лабораторные работы		6		
	8	Оценка качества свежих плодов ягод и орехов	2	ЛР28	3

	9	Оценка качества вкусовых товаров	2	ЛР19	3
	10	Оценка качества крахмала и сахара	2	ЛР9	3
4 курс 7 семестр					
Экзамен 4 ч и 2 ч консультации					
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			114		
МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			42		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		10		
	1	Классификация, ассортимент холодных сладких блюд, десертов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	ЛР16	2
	2	Способы приготовления сладких блюд и напитков Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ЛР17	2
	3	Технология приготовления натуральных фруктов и ягод,	2	ЛР18	2

		компотов Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе.			
	4	Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2	ЛР16	2
	5	Правила сервировки и подачи холодных десертов Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ЛР18	2
	Лабораторные работы		8		
	7	Приготовление и оформление желированных сладких блюд Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	ЛР11	3
	8	Приготовление, оформление, отпуск авторских и брендовых блюд. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4	ЛР15	3
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		14		

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	1	Горячие сладкие блюда Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	4	ЛР16	2
	2	Современные способы приготовления горячих сладких блюд Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	4	ЛР17	2
	3	Технология приготовления национальных сладких блюд Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	4	ЛР4	2
	4	Правила сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ЛР14	2
	Практические занятия		2		
	5	Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2	ЛР27	3

	Лабораторные работы		8		
	6	Приготовление горячих сладких блюд Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4	ЛР12	3
	7	Приготовление холодных десертов Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4	ЛР20	3
Учебная практика. Виды работ:			72		
Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод			12	ЛР5	3
Приготовление железированных блюд			12	ЛР13	3
Приготовление киселей.			12	ЛР19	3
Приготовление желе			12	ЛР20	3
Приготовление муссов, самбуков, кремов			12	ЛР16	3
Сладкие соусы для сладких блюд.			12	ЛР17	3
4 курс 8 семестр					
Раздел 3 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			152		
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			66		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации	Содержание учебного материала		6		
	1	Классификация, ассортимент холодных напитков. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные	2	ЛР16	2

ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ сложного ассортимента		направления в приготовлении холодных напитков . Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	3	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2	ЛР17	2
	4	Правила оформления и отпуска холодных напитков Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ЛР18	2
	Лабораторные работы		18		
	5	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	12	ЛР10	3
	6	Приготовление чая и кофе для подачи в холодном виде	6	ЛР22	3
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		20		
	1	Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	ЛР10	2

2	Комбинирование способов приготовления горячих напитков Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ЛР11	2
3	Рецептуры, технология приготовления чая. Способы подачи	2	ЛР16	2
4	Рецептуры, технология приготовления кофе. Способы подачи	2	ЛР18	2
5	Рецептуры, технология приготовления какао, горячего шоколада.	2	ЛР17	2
6	Рецептуры, технология приготовления сбитня, глинтвейна, взвара и т.д.	2	ЛР16	2
7	Правила оформления и отпуска горячих напитков Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	ЛР4	2
8	Порционирование и упаковка горячих напитков Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2	ЛР20	2
9	Требования к качеству горячих напитков	2	ЛР19	2
10	Условия и сроки хранения горячих напитков Условия и сроки хранения горячих напитков с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ЛР9	2
Практическое занятие:		2		
11	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2	ЛР23	3
Лабораторные работы		20		
12	Приготовление и способы подачи чая	6	ЛР10	3
13	Приготовление и оформление кофе	6	ЛР21	3
14	Приготовление и оформление какао и шоколада	8	ЛР6	3

Самостоятельная работа 1. Составление технологической схемы приготовления горячих напитков – 2 ч 2. Подготовка сообщения по теме «Способы подачи горячих напитков» - 2 ч 3. Составление технологической карты горячих напитков – 2 ч 1. Подготовка сообщения по теме «Горячие напитки» - 2 ч 4. Составление технологической схемы приготовления холодных напитков – 2 ч 2. Подготовка сообщения по теме «Холодные напитки» - 2 ч 5. Составление технологической схемы приготовления напитков – 2 ч	14	<i>ЛР22</i>	
Учебная практика. Виды работ	72		
Приготовление морсов, компотов.	12	<i>ЛР23</i>	2
Приготовление холодных фруктовых напитков			
Квасы на ржаном хлебе и из промышленных п/ф, лимонады	12	<i>ЛР24</i>	2
Горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде.	12	<i>ЛР25</i>	2
Приготовление чая, способы подачи	12	<i>ЛР26</i>	2
Приготовление кофе: способы приготовления и подачи	12	<i>ЛР16</i>	2
Приготовление и подача какао, горячего шоколада	12	<i>ЛР8</i>	2
Производственная практика Виды работ:	144		
Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод.	48	<i>ЛР5</i>	2
Приготовление киселей, желе, муссов, самбуков, кремов. Сладкие соусы для сладких блюд.			
Приготовление блинчиков со сладкими начинками. Приготовление пудингов из круп, творога, сладких омлетов. Приготовление вареников со сладкими начинками, шарлотки, горячих сладких блюд из яблок	48	<i>ЛР17</i>	2
Приготовление морсов, компотов, фруктовых напитков, квасы, лимонады	24	<i>ЛР16</i>	2
Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада	24	<i>ЛР7</i>	2
Промежуточная аттестация	26		
Всего часов на изучение модуля	476		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022. № 113н(зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
13. Чаблин Б.В., Евдокимов И.А.; Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. СПО/. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Юрайт», 2019. – 695 с.
14. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2023
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с.
17. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
18. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 282 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются:

учебная практика – рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика – концентрированно, в конце изучения модуля.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета за счет часов, отведенных на учебную практику по модулю.

Изучение профессионального модуля идет параллельно с общепрофессиональными дисциплинами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Действие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09,10	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<u>Умения:</u> Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	- Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического	<u>Умения:</u> Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,	

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<u>Умения:</u> Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
		<u>Знания:</u> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; - опрос устный; - выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i> - контрольная работа

		сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09,10	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<u>Умения:</u> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю

		Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
		<u>Знания:</u> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; - опрос устный; - выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; - подготовка сообщений <i>Рубежный контроль:</i> - контрольная работа
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<u>Умения:</u> Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; - экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю

		сладких блюд, десертов, напитков. Доводить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	
		<u>Знания:</u> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование ароматических и красящих веществ.	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль::</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -подготовка сообщений, рефератов, презентаций <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа

	Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<u>Умения:</u> Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектowaniu). Хранить свежеприготовленные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на вынос и для транспортирования	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль::</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа

		Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток	
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<u>Умения:</u> Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их знаний и умений.

Шифр и наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций 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. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий 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. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК 2	Планирование	Определять задачи поиска	Номенклатура	Подготовка рефератов,

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации	докладов, использование электронных источников информации
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно- правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося. Деловые игры - моделирование профессиональной деятельности.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Оценка содержания проектов.
ОК 5	Грамотное устное	Излагать свои мысли на	Излагать свои мысли на	Экспертная оценка

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	государственном языке. Оформлять документы	государственном языке. Оформлять документы	защиты проектов, презентаций. Наблюдение за поведением обучающихся в группе.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско - патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе; мониторинг, оценка содержания проектов, презентаций.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.
ОК 8 Использовать средства физической	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры.	Использовать физкультурно - оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и	Наблюдение, мониторинг выполнения заданий на уроках физической

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	достижения жизненных и профессиональных целей. Применять рациональные Приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения	культуры; Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.
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	Подготовка рефератов, докладов, презентаций с использованием электронных источников информации.
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 объяснять	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	Наблюдение, мониторинг выполнения заданий на уроках иностранного языка. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.

		свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес- плана Презентация бизнес-идеи. 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. Рассчитывать размеры выплат по процентным Ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты	Экспертная оценка защиты проектов, презентаций, бизнес-планов.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

И.С. Павлова /

«31 » августа 2023 года

Рабочая программа профессионального модуля 05

**«Приготовление, оформление и подготовка к
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий разнообразного ассортимента»**

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	41

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке в сфере организации услуг общественного питания

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

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;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

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

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –888часов, в том числе:

работа во взаимодействии с преподавателем - 432 часа,

самостоятельной работы обучающихся – 30 часов;

учебной практики – 324 часа,

производственной практики – 216 часов

промежуточная аттестация- 32часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, в том числе общими (ОК) и профессиональными компетенциями:

Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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)

		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-	Умения: описывать значимость своей профессии

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;

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

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт в: – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

	– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для

	приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;

	– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку

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

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с

	учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
	Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий 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.	ЛР 4
Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и	ЛР 5

самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	
Проявляющий 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.	ЛР 6
Демонстрирующий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	ЛР 7
Демонстрирующий нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.	ЛР 8
Демонстрирующий 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.	ЛР 9
Проявляющий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	ЛР 10
Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	ЛР 11
Проявляющий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.	ЛР 12
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13
Проявляющий сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.	ЛР 14
Проявляющий ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с	ЛР 16

другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ЛР 18
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	ЛР 19
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии. Демонстрирующий эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.	ЛР 20
Личностные результаты	
реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий способность к предпринимательской деятельности, проектной деятельности.	ЛР 21
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Демонстрирующий способность к коммуникационной активности в профессиональной сфере и эффективному поведению на рынке труда.	ЛР 24
Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств.	ЛР 25
Проявляющий настойчивость. Демонстрирующий способность преодолевать трудности, выбирать оптимальные возможности для реализации собственных жизненных планов, готовность к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.	ЛР 26
Проявляющий экономическую и финансовую культуру.	ЛР 27
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Работа во взаимодействии с преподавателем			Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.	Раздел 1.	36	34	7	2	-	-
ПК 5.2.	Раздел 2.	82	36	10	4	42	-
ПК 5.3	Раздел 3.	164	56	32	6	102	-
ПК 5.4	Раздел 4.	190	106	67	12	72	-
ПК 5.5	Раздел 5	168	54	30	6	108	-
	Производственная практика часов	216					216
	Промежуточная аттестация	32					
	Всего:	888	286	146	30	324	216

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Личностные результаты	Уровень освоения
1	2		3	4	5
3 курс 6 семестр					
Раздел 1. МДК 05.01.Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			36		
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			34		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		4		
	1	Технологический цикл приготовления Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ЛР21	2
	2	Требования к хранению Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ЛР19	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации	Содержание учебного материала		8		
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ЛР23	2
	2	Виды, назначение технологического оборудования Виды, назначение технологического оборудования, правила его подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.	2	ЛР12	2

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	Производственный инвентарь Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ЛР16	2
	4	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ЛР14	2
	Практические занятия		4		
	6	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ЛР12	3
	7	Организация рабочего места кондитера Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ЛР24	3
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание учебного материала		14		
	1	Ассортимент кондитерского сырья и продуктов Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4	ЛР25	2
	2	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ЛР19	2
	3	Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	ЛР17	2
	4	Взаимозаменяемость продуктов Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	ЛР26	2

	5	Правила оформления заявок на склад	2	ЛР16	2
	6	Приборы для экспресса оценки качества Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	2	ЛР11	2
	Практические занятия		3		
	7	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	ЛР16	3
	8	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	1	ЛР27	3
Дифференцированный зачет			1	ЛР22	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 1					
1.	Создание кроссворда по теме «Товароведная характеристика сырья для кондитерских изделий» - 2 ч		2		
3 курс 6 семестр					
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			82		
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			36		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		2		
	1	Виды отделочных полуфабрикатов Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2	ЛР17	2

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала		8		
	1	Приготовление сиропов Характеристика различных видов сиропов. Их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов	2	ЛР18	2
	2	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2	ЛР22	2
	3	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ЛР13	2
	4	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ЛР17	2

Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание учебного материала		2		
	1	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ЛР25	2
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание учебного материала		6		
	1	Классификация кремов Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ЛР26	2
	2	Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ЛР28	2
	3	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ЛР13	2
	Практические занятия		2		
	1	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	ЛР10	2
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала		4		
	1	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ЛР17	2

	2	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ЛР10	2
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание учебного материала		2		
	1	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ЛР17	2
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала		2		
	1	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	ЛР18	2
	Лабораторные работы		8		
	3	Приготовление сиропов, помады, карамели	2	ЛР11	3
	4	Приготовление сахарной мастики и марципана	2	ЛР9	3
	5	Приготовление сливочных кремов	2	ЛР10	3
	6	Приготовление белковых и заварных кремов	2	ЛР23	3
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2				
1. Расчет технологических карт – 2 ч		4			
2. Подготовка сообщения по теме «Отделочные п/ф для пирожных и тортов» - 2 ч					
Учебная практика Виды работ:			42		
Приготовление сиропов различной крепости, сиропов для промочки. Приготовление помады, сахарной мастики, марципана, жженки			12		
Приготовление глазури, кандира, грильяжа, желе, фруктовая рисовальная масса, украшений из них. Приготовление шоколада, карамели			12		

Посыпки для отделки кондитерских изделий. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства: гелей, желе, глазури, посыпки, термостабильных начинки и пр. Приготовление крема сливочного основного, «Новый», «Шарлотт» и «Глясе».		12		
Приготовление белковых кремов, «Зефир» и «Птичье молоко», Кремы на основе сливок, заварного крема.		6		
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		164		
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		56		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		4	
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	ЛР13 2
	2	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	ЛР11 2
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала		2	
	1	Фарши и начинки Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др..Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	ЛР17 2

		Лабораторные работы	4		
3		Приготовление фаршей и начинок	4	ЛР7	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 3, тем 3.1 и 3.2					
1. Составление технологических схем – 2 ч			3		
2. Расчет технологических карт – 1 ч					
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		8		
	1	Классификация теста, замес и образование теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Понятие «упек» и «припек». Расчет влажности муки.	2	ЛР18	2
	2	Дрожжевое безопарное тесто. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ЛР13	2
	3	Дрожжевое опарное тесто. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Недостатки дрожжевого теста, причины их возникновения и способы устранения.	2	ЛР15	2
	4	Дрожжевое слоеное тесто. Способ приготовления, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Недостатки теста и способы их устранения. Тесто для блинов и оладий. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ЛР9	2
	Практические занятия		2		

	5	Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	ЛР27	3
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала		10		
	1	Процессы, происходящие при расстойке и выпечке изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.	2	ЛР8	2
	2	Изделия из дрожжевого безопарного теста Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	2	ЛР15	2
	3	Изделия из дрожжевого опарного теста Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	2	ЛР16	2
	4	Недостатки изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста, причины их возникновения и способы устранения	1	ЛР17	2
	5	Изделия из дрожжевого слоеного теста Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста	1	ЛР18	2
	6	Хлеб и хлебобулочные изделия региональные Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба регионального ассортимента. Приготовление изделий пониженной калорийности. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации Требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	2	ЛР4	2
	Лабораторные работы		26		
	7	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6	ЛР16	3
	8	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6	ЛР7	3
	9	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	6	ЛР23	3
	10	Изделия, жаренные в жире	4	ЛР22	3
	11	Приготовление и способы подачи блинов и оладий	4	ЛР17	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 3, темы 3.3, 3.4			3		
1. Составление технологической схемы приготовления дрожжевого опарного теста – 1 ч					

2. Подготовка сообщения по теме «Изделия из дрожжевого опарного теста» - 1 ч				
3. Составление кроссворда по теме «Дрожжевое тесто и изделия из него» - 1 ч				
Учебная практика.		102		
Виды работ:				
Приготовление фаршей и начинок		12		
Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него		18		
Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него		18		
Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него		18		
Изделия, жаренные в жире		18		
Приготовление блинов и оладий		18		
4 курс 7 семестр				
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		190		
МДК 05.02.				
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		106		
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	4		
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям	2	ЛР17 2
	2	. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ЛР18 2
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	27		
Приготовление и оформление и подготовка к	1	Технология приготовления теста для блинчиков, теста для вареников, лапши домашней, вафельное тесто	2	ЛР13 2

реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	3	Сдобное пресное тесто. Сырьё, способ разрыхления, способ замеса. Технология приготовления изделий из пресного сдобного теста.	2	ЛР16	2
	4	Пряничное тесто. Сырьё, способы приготовления: сырцовый, заварной. Изделия из пряничного теста. Виды и причины брака изделий из пряничного теста. Требования к качеству изделий из пряничного теста	2	ЛР20	2
	5	Песочное тесто и изделия из него Сырьё, способ разрыхления, способы замеса. Технология приготовления изделий из песочного теста. Требования к качеству изделий из песочного теста. Виды и причины брака изделий из песочного теста	2	ЛР17	2
	6	Бисквитное тесто. Сырьё, приготовление бисквита холодным способом и с подогревом – рецептура, замес теста, разделка и выпечка, определение готовности. Виды и причины брака бисквитного теста.	2	ЛР21	2
	7	Бисквиты с наполнителями – масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами.	2	ЛР23	2
	8	Бисквит «Буше» и бисквит для рулета. Изделия из бисквитного теста. Требования к качеству изделий из бисквитного теста	2	ЛР17	
	9	Заварное тесто и изделия из него Сырьё, особенности приготовления. Изделия из заварного теста. Требования к качеству изделий из заварного теста. Виды и причины брака изделий из заварного теста	2	ЛР28	2
	10	Слоёное тесто и изделия из него Сырьё и технология приготовления, требования к качеству Изделия из пресного слоеного теста. Требования к качеству изделий из пресного слоеного теста. Виды и причины брака изделий из пресного слоеного теста	2	ЛР18	2
	11	Воздушное тесто и изделия из него Технология приготовления воздушного теста. Воздушно-ореховое тесто. Изделия из воздушного теста. Требования к качеству изделий из воздушного теста. Виды и причины брака	2	ЛР5	2

		изделий из воздушного теста			
	12	Миндальное тесто и изделия из него. Миндальное тесто и изделия из него. Требования к качеству, виды и причины брака.	2	ЛР9	2
	13	Национальные и региональные кондитерские изделия.	2	ЛР6	2
	14	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ЛР18	2
	15	Контрольная работа по теме 4.1	1	ЛР9	2
	Лабораторные работы		49		
		Приготовление изделий из теста для блинчиков, вареников, пельменей	6	ЛР17	3
		Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	6	ЛР16	3
		Приготовление пряничного теста и изделий из него	6	ЛР20	3
		Приготовление песочного теста и изделий из него	6	ЛР16	3
		Приготовление бисквитного теста и изделий из него	6	ЛР22	3
		Приготовление заварного теста и изделий из него	6	ЛР10	3
		Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него	4	ЛР7	3
		Приготовление воздушного теста и изделий из него	4	ЛР13	
		Приготовление национальных кондитерских изделий	5	ЛР6	3
	Семестровый контроль		1	ЛР22	3
Тема 4.3 Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности	Содержание учебного материала		8		
	1	Сырье и полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности	2	ЛР17	2
	2	Булочки пониженной калорийности	2	ЛР18	2
	3	Бисквитные пироги пониженной калорийности	2	ЛР11	2
	4	Торты, кексы, рулеты пониженной калорийности. Требования к качеству изделий пониженной калорийности	2	ЛР13	2
	Лабораторные работы		18		
	5	Приготовление булочек пониженной калорийности	6	ЛР7	3
	6	Приготовление бисквитных пирогов пониженной калорийности	6	ЛР17	3
	7	Приготовление тортов и пирожных пониженной калорийности	6	ЛР5	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 4			12		
1.	Составление технологических схем приготовления различных видов бездрожжевого				

теста – 2 ч				
2. Составление таблиц «Виды и причины брака различных видов бездрожжевого теста» - 2				
3. Работа со Сборником рецептов – 2 ч				
4. Составление технологических карт на изделия из бездрожжевого теста – 2 ч				
5. Подготовка слайд – презентации по теме «Приготовление различных видов бездрожжевого теста» - 2 ч				
6. Разработка вопросов для тестового задания – 2 ч				
Учебная практика.		72		
Виды работ:				
Приготовление бездрожжевого теста для блинчиков.		6		
Приготовление теста для вареников, лапши домашней, вафельное тесто.		6		
Приготовление сдобного пресного теста. Изделия из пресного сдобного теста.		6		
Приготовление пряничного теста. Изделия из него.		6		
Приготовление песочного теста, изделия из него		6		
Бисквитное тесто. Бисквиты с наполнителями – масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами.		6		
Бисквит «Буше» и бисквит для рулета.		6		
Приготовление заварного теста, изделий из него.		6		
Приготовление слоёного теста, изделий из него.		6		
Приготовление воздушно-орехового теста, изделий из него.		6		
Миндальное тесто и изделия из него.		6		
Приготовление и оформление кондитерских изделий пониженной калорийности		6		
4 курс 8 семестр				
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		168		
МДК 05.02.				
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54		
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	14		
Изготовление и оформление пирожных	1 Классификация и характеристика пирожных Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.	2	ЛР16	2

		Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	2	Приготовление бисквитных пирожных Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	ЛР17	2
	3	Приготовление песочных пирожных Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида	2	ЛР13	2
	4	Приготовление слоеных пирожных Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	ЛР17	2
	5	Приготовление заварных пирожных Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	ЛР18	2
	6	Приготовление воздушных и миндальных пирожных Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	ЛР17	2
	7	Приготовление крошковых пирожных	2	ЛР18	2

		Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.			
	Лабораторные работы		12		
	8	Приготовление бисквитных и песочных пирожных, оформление и подготовка к реализации	6	<i>ЛР10</i>	3
	9	Приготовление слоеных, заварных, крошковых пирожных, оформление и подготовка к реализации	6	<i>ЛР21</i>	3
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала		10		
	1	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	<i>ЛР17</i>	2
	2	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	<i>ЛР25</i>	2
	3	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	<i>ЛР21</i>	2
	4	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	<i>ЛР20</i>	2

	5	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	ЛР4	2
	Лабораторные работы		18		
	6	Приготовление и оформлние бисквитных тортов, подготовка к реализации	6	ЛР5	3
	7	Приготовление и оформлние песочных тортов, подготовка к реализации	6	ЛР20	3
	8	Приготовление и оформлние слоеных и воздушных тортов, подготовка к реализации	6	ЛР10	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 1. Составление таблицы «Состав и рецептуры тортов и пирожных» - 2 ч 2. Подготовка слайд – презентации «Современные подходы к оформлению кондитерских изделий» - 2 ч 3. Работа со Сборником рецептов – 1 ч 4. Заполнение таблицы «Требования к качеству пирожных и тортов» - 1 ч			6		
Учебная практика. Виды работ			108		
Приготовление бисквитных пирожных			12		
Приготовление песочных пирожных			12		
Приготовление слоёных пирожных			12		
Приготовление заварных пирожных			12		
Приготовление воздушных пирожных			12		
Приготовление миндальных пирожных			6		
Приготовление крошковых пирожных			6		
Приготовление и оформлние бисквитных тортов			12		
Приготовление и оформлние песочных тортов			12		
Приготовление и оформлние слоеных тортов			6		
Приготовление и оформлние воздушных тортов			6		
Приготовление и оформлние миндальных тортов			6		
Производственная практика			216		

Виды работ:			
Приготовление сиропов и помады Приготовление карамели Приготовление сахарной мастики и марципана Приготовление желе Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий	60		
Приготовление сливочных кремов Приготовление белковых кремов Приготовление заварного крема	48		
Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него Приготовление блинов и оладий	54		
Приготовление изделий из теста для блинчиков, вареников, пельменей Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него Приготовление пряничного теста и изделий из него Приготовление песочного теста и изделий из него Приготовление бисквитного теста и изделий из него Приготовление заварного теста и изделий из него Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него Приготовление воздушного теста и изделий из него Приготовление миндального теста и изделий из него Приготовление изделий пониженной калорийности	54		
Промежуточная аттестация	32		
Всего часов на изучение модуля	888		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Кабинеты:

«Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022. № 113н(зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
13. Чаблин Б.В., Евдокимов И.А.; Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. СПО/. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Юрайт», 2019. – 695 с.
14. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2023
15. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 336 с. - (Профессиональное образование)
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с.
18. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются:

учебная практика – рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика – концентрированно, в конце изучения модуля.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета за счет часов, отведенных на учебную практику по модулю.

Изучение профессионального модуля идет параллельно с общепрофессиональными дисциплинами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)	Действие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 51.-5.5. ОК 01-07, 09,10	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<u>Умения:</u> Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Организовывать обработку, подготовку яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать правила мытья и стерилизации кондитерских мешков. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	- Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю

	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<u>Умения:</u> Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ на различных участках кондитерского цеха. десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<u>Умения:</u> Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
		<u>Знания:</u> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ на различных участках кондитерского цеха. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа

		приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 3.1-3.6 ОК 01-07, 09,10	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<u>Умения:</u> Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль::</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -подготовка сообщений <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа
	Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<u>Умения:</u> Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты промышленного производства. Соблюдать температурный и временной режим	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по

		процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса, тесто до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами замеса теста, формования изделий, отделки, оформления готовых изделий. Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении ароматические, красящие вещества с учетом соответствия их требованиям санитарных норм и правил, взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.	профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -подготовка сообщений, рефератов, презентаций

		приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование ароматических и красящих веществ.	<i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа
	Хранение, отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<u>Умения:</u> Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и творчески оформлять, презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании). Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . Требования к безопасности хранения готовых оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила маркирования упакованных оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль.:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа

		заполнения этикеток	
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<u>Умения:</u> Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; -экспертная оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета; - квалификационный экзамен по профессиональному модулю
		<u>Знания:</u> Ассортимент и цены на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя	<i>Входной контроль:</i> - устный опрос; <i>Оперативный контроль:</i> - письменное тестирование; -опрос устный; -выполнение и защита заданий для лабораторных занятий; <i>Рубежный контроль:</i> -контрольная работа

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их знаний и умений.

Шифр и наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций 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. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий 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. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы.	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	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций

		Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников информации

		информации. Оценивать практическую Значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска		
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональн ое и личностное развитие	Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессионально й деятельности. Выстраивать траектории профессионально го и личностного развития	Содержание актуальной нормативно- правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионально го развития и самообразования	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося. Деловые игры - моделирование профессиональной деятельности.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействова ть с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействова ть с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе. Оценка содержания проектов.
ОК 5 Осуществлять	Грамотное устное и письменное	Излагать свои мысли на	Излагать свои мысли на государственном языке.	Экспертная оценка защиты проектов,

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	государственном языке. Оформлять документы	Оформлять документы	презентаций. Наблюдение за поведением обучающихся в группе.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско - патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Наблюдение за ролью обучающихся в группе; мониторинг, оценка содержания проектов, презентаций.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.

ситуациях		деятельности по профессии		
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	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии. Средства профилактики перенапряжения	Наблюдение, мониторинг выполнения заданий на уроках физической культуры; Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.
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	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной	Подготовка рефератов, докладов, презентаций с использованием электронных источников

		х задач. Использовать современное программное обеспечение	деятельности	иков информации.
ОК 10 Пользоваться профессиональн ой документацией на государственно м 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 (профессиональн ые и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональн ые темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональн ые темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональн ой деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).	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	Наблюдение, мониторинг выполнения заданий на уроках иностранного языка. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося во время учебной и производственной практик.

		Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональны е темы		
ОК 11 Планировать предпринимател ь- скую деятельность в профессиональн ой сфере	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составление бизнес- плана Презентация бизнес-идеи. Определение источников финансирования. Применение грамотных Кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессионально й деятельности. Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по процентным Ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации. Кредитные банковские продукты	Экспертная оценка защиты проектов, презентаций, бизнес-планов.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНА
на заседании предметно - цикловой комиссии
общеобразовательного цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от «31» августа 2023 г. № 235-уч

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

И.С. Павлова

«31 » августа 2023 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной и производственной практики

по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

2023 г.

Рабочая программа учебной практики профессиональных модулей разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования **по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1569; профессионального стандарта по профессии 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н; профессионального стандарта по профессии 33.010 «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н; профессионального стандарта по профессии 33.014 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Разработчики:

Макарова Наталья Александровна – зам. директора по УПР

Макова Ксения Александровна – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ. 04, ПМ.05 (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09«Повар, кондитер»** в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

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.

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

1.2. Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся первоначальных практических умений и навыков в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности.
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии, и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности (ВПД) обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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;

разнообразного ассортимента	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;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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;

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего учебной и производственной практики – 1620 часов.

В рамках освоения **ПМ 01.УП.01** - 108 часов.

ПП. 01 – 72 часа.

В рамках освоения **ПМ 02.- УП.02** –144 часа.

ПП.02 – 252 часа.

В рамках освоения **ПМ 03.- УП.03** – 108 часов.

ПП.03 – 108 часов.

В рамках освоения **ПМ 04.УП.04** - 144 часа.

ПП.04 –144 часа.

В рамках освоения **ПМ. 05УП.05** - 324 часа.

ПП.05 –216часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

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

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

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

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

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

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии

Код	Наименование результата освоения практики
ПК1.1	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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК4.4	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
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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды ПК	Код и наименование ПМ / часов практики /	Виды работ	Темы учебной практики	Кол. часов
		3	7	
1.1. 1.2. 1.3.	ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 180 часов.	УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 108 часов.	1.1. Обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 1.2.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья 1.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	36 36 36
2.1 2.2 2.3 2.4 2.5. 2.6.	ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 396 часов.	УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 144 часа.	2.1.Приготовление и творческое оформление супов 2.2. Технология приготовления соусов 2.3. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 2.4. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки 2.5. Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 2.6. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.	18 18 36 36 18 18

3.1. 3.2. 3.3. 3.4. 3.5.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 216 часов.	УП.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 108 часов.	3.1. Приготовление холодных соусов, заправок 3.2. Приготовление, творческое оформление салатов 3.3. Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок. 3.4. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 3.5 Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	18 36 18 18 18
4.1. 4.2. 4.3. 4.4	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 294 часа.	УП.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 144 часа.	4.1.Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов 4.2. Приготовление горячих сладких блюд и десертов 4.3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков 4.4. Приготовление и творческое оформление горячих напитков	36 36 36 36
	ПМ. 05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 540 часов.	УП.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 324 часа	5.1.Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 5.2.Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента 5.3.Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	42 102 108 72

3.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПМ	Темы учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ.01 108 часов	1.1.Обработка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика 36 часов	1.Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей. Формы нарезки.	6	2
		2.Обработка плодовых, салатных и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.	6	
		3.Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы.	6	2
		4. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработка нерыбного водного сырья	6	
		5.Механическая кулинарная обработка мяса.	6	2
		6. Обработка субпродуктов и костей. Кулинарная обработка кролика и дичи.	6	
	1.2.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья 36 часов	1.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и во фритюре.	6	2
		2.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	12	
		3. Приготовление кнельной массы. Подготовка рыбы для фарширования.	6	
		4. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование.	6	
		5.Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов. Работа со сборником рецептов блюд.	6	

	1.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 36 часов	Общие правила приготовления мясных полуфабрикатов. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.	6	
		Порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты из говядины. Полуфабрикаты из баранины и свинины.	6	
		Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	6	
		Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	6	
		Механическая кулинарная обработка птицы. Способы заправки птицы.	6	
		Полуфабрикаты из птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление п/ф из дичи. Приготовление п/ф из мяса кролика. Работа со Сборником рецептов.	6	
	Производственная практика 72 часа.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	12	2
		Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	12	2
		Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса	24	2
		Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	12	2
		Полуфабрикаты из птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление п/ф из дичи. Приготовление п/ф из мяса кролика	12	2
ПМ.02 144 часа	2.1.Приготовление и творческое оформление супов 18 часов	Приготовление бульонов и отваров. Приготовление щей и борщей. Приготовление рассольников и солянок	6	2
		Приготовление супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	6	

		Приготовление молочных и сладких супов, супов-пюре. Супы прозрачные. Холодные супы	6	
	2.2. Технология приготовления соусов 18 часов	Приготовление Соуса красного основного и его производных	6	2
		Приготовление соуса белого основного на мясном и рыбном бульоне. Производные соусы	6	2
		Приготовление сметанного, молочного, грибного соусов. Приготовление яично-масляных соусов.	6	2
	2.3. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 36 часов	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Овощи припущенные. Приготовление Блюд и гарниров из жареных овощей	6	
		Приготовление Блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	6	2
		Приготовление Блюд из грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощных блюд	6	
		Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке Общие правила варки каш Приготовление каш вязких, жидких и рассыпчатых	6	
		Приготовление Блюд из каш: котлеты, биточки, запеканки. Варка бобовых. Приготовление Блюд из бобовых.	6	
		Приготовление Блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	6	
	2.4. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки	Варка яиц. Жареные и запеченные блюда из яиц	12	
		Горячие блюда и закуски из творога .	12	
		Приготовление лапши, пельменей, вареников.	12	

	36 часов			
	2.5. Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 18 часов	Приготовление рыбы отварной. Рыба припущенная	6	
		Приготовление рыбы жареная основным способом, во фритюре и на открытом огне.		
		Приготовление рыбы запеченной. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6	
		Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.	6	
	2.6. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика. 18 часов	Отварные мясные блюда. Блюда из жареного мяса крупными кусками. Мясные блюда, жаренные натуральными порционными кусками. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками.	6	2
		Мясные блюда, жаренные панированными кусками. Тушеные и запеченные мясные блюда.	6	2
		Блюда из рубленой и котлетной массы. Блюда из субпродуктов.	6	2
	Производственная практика 252 часа.	Приготовление бульонов и отваров. Приготовление заправочных супов, сладких, супов-пюре, холодных супов	42	2
		Приготовление соуса красного, белого основного и их производных, сметанных, молочных, грибных, яично-маслянных соусов.	42	2
		Приготовление блюд и гарниров из отварных, жаренных, запечённых, тушеных овощей. Приготовление Блюдов из грибов. Приготовление блюд из круп, макаронных изделий и бобовых.	42	2
		Приготовление блюд из яиц. Горячие блюда и закуски из творога Приготовление лапши, пельменей, вареников.	42	
		Приготовление блюд из отварной, припущенная, жареной рыбы. Приготовление Блюдов из рыбной котлетной массы. Приготовление Блюдов из нерыбного водного сырья.	42	
		Приготовление блюд из отварного, жареного мяса крупными кусками, натуральными порционными	42	

		кусками, мелкими, панированными кусками. Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов.		
ПМ.03 108 часов	3.1. Приготовление холодных соусов, заправок 18 часов	Приготовление масляных смесей	6	2
		Приготовление соусов на основе растительного масла	6	2
		Приготовление соуса - майонез	6	2
	3.2. Приготовление, творческое оформление салатов. 36 часов	Приготовление салатов из сырых овощей	6	2
		Приготовление салатов из варёных овощей	6	
		Винегреты. Ассортимент винегретов	12	2
		Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы	6	
		Фруктовые салаты Правила оформления салатов	6	
	3.3. Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок. 18 часов	Бутерброды открытые, закрытые, канапе, горячие бутерброды	6	
		Холодные закуски из овощей и грибов.	6	
		Холодные закуски из яиц	6	
	3.4. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 18 часов	Холодные блюда из рыбы	6	
		Холодные блюда из морепродуктов	6	
		Заливные блюда из рыбы и морепродуктов	6	
	3.5 Приготовление, творческое	Холодные блюда из мяса	6	

	оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 18 часов	Холодные блюда из птицы и дичи	12	
ПП.03	Производственная практика 108 часа.	Приготовление соусов холодных, масляных смесей	12	2
		Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Винегреты. Ассортимент винегретов. Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы. Фруктовые салаты. Правила оформления салатов.	24	
		Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе Приготовление горячих бутербродов. Приготовление холодных закусок из овощей и грибов Приготовление холодных закусок из яиц.	24	
		Приготовление холодных блюд из рыбы, морепродуктов. Приготовление заливные блюд из рыбы и морепродуктов.	24	
		Приготовление холодные блюда из мяса, птицы и дичи	24	
ПМ.04 144 часа	4.1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов 36 часов	Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод	6	2
		Приготовление железированных блюд	6	
		Приготовление киселей.	6	
		Приготовление желе	6	
		Приготовление муссов, самбуков, кремов	6	
		Сладкие соусы для сладких блюд.	6	
	4.2. Приготовление горячих сладких блюд и десертов	Приготовление блинчиков со сладкими начинками	6	

	36 часов	Приготовление пудингов из круп, творога	6	
		Приготовление сладких омлетов	6	
		Приготовление вареников со сладкими начинками	6	
		Приготовление шарлотки, оформление.	6	
		Приготовление горячие сладкие блюда из яблок	6	
	4.3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков 36 часов	Приготовление морсов, компотов.	12	
		Приготовление холодных фруктовых напитков		
		Квасы на ржаном хлебе и из промышленных п/ф, лимонады	12	
		Горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде.	12	
	4.4. Приготовление и творческое оформление горячих напитков 36 часов	Приготовление чая, способы подачи	12	
		Приготовление кофе: способы приготовления и подачи	12	
		Приготовление и подача какао, горячего шоколада	12	
ПП.04	Производственная практика 144 часа	Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод. Приготовление киселей, желе, муссов, самбуков, кремов. Сладкие соусы для сладких блюд.	48	2
		Приготовление блинчиков со сладкими начинками. Приготовление пудингов из круп, творога, сладких омлетов. Приготовление вареников со сладкими начинками, шарлотки, горячих сладких блюд из яблок	48	2
		Приготовление морсов, компотов, фруктовых напитков, квасы, лимонады	24	
		Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада	24	2
ПМ. 05	5.1.Приготовление и	Приготовление фаршей из мяса и ливера, рыбы	3	

324 часа	подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 36 часов	Приготовление фаршей из грибов, овощей .	3	
		Приготовление сладких начинок, приготовление сиропов различной крепости	6	
		Приготовление сиропов различной крепости, сиропов для промочки. Приготовление помады, сахарной мастики, марципана, жженки	6	
		Приготовление глазури, кандира, грильяжа, желе, фруктовая рисовальная масса, украшений из них. Приготовление шоколада, карамели	6	
		Посыпки для отделки кондитерских изделий. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства: гелей, желе, глазури, посыпки, термостабильных начинки и пр. Приготовление крема сливочного основного, «Новый», «Шарлотт» и «Глясе»	6	
		Приготовление белковых кремов, «Зефир» и «Птичье молоко», Кремы на основе сливок, заварного крема	6	
	5.2. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента 108 часа	Приготовление дрожжевое безопарное тесто	18	
		Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста	18	
		Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	18	
		Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста	12	
		Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	18	
		Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	12	
		Приготовление блинов и оладий	12	
	5.3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	Приготовление бездрожжевого теста.	12	
		Приготовление теста для блинчиков, теста для вареников, лапши домашней, вафельное тесто.	6	
		Приготовление сдобного пресного теста. Изделия из	12	

	изделий разнообразного ассортимента 108 часов	пресного сдобного теста.		
		Приготовление пряничного теста. Изделия из него.	12	
		Приготовление песочного теста, изделия из него	6	
		Бисквитное тесто. Бисквиты с наполнителями – масляный, «Новый», «Прага», с какао и с орехами.	12	
		Бисквит «Буше» и бисквит для рулета.	6	
		Приготовление заварного теста, изделий из него.	6	
		Приготовление слоёного теста, изделий из него.	6	
		Приготовление воздушно-орехового теста, изделий из него.	6	
		Миндальное тесто и изделия из него.	6	
		Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности	12	
		Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности	6	
	5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента 72 часа	Приготовление бисквитных пирожных	6	
		Приготовление песочных пирожных	6	
		Приготовление слоёных пирожных	6	
		Приготовление заварных пирожных	6	
		Приготовление воздушных пирожных	6	
		Приготовление миндальных пирожных	6	
		Приготовление крошковых пирожных	6	
		Приготовление и оформление бисквитных тортов	6	
		Приготовление и оформление песочных тортов	6	
		Приготовление и оформление слоеных тортов	6	
		Приготовление и оформление воздушных тортов	6	
		Приготовление и оформление миндальных тортов	6	
ПП. 05	Производственная практика 216 часов	Приготовление сиропов и помады	60	
		Приготовление карамели Приготовление сахарной мастики и марципана Приготовление желе Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий		

		Приготовление сливочных кремов Приготовление белковых кремов. Приготовление заварного крема	48	
		Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него Приготовление блинов и оладий	54	
		Приготовление изделий из теста для блинчиков, вареников, пельменей Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него Приготовление пряничного теста и изделий из него Приготовление песочного теста и изделий из него Приготовление бисквитного теста и изделий из него Приготовление заварного теста и изделий из него Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него Приготовление воздушного теста и изделий из него Приготовление миндального теста и изделий из него Приготовление изделий пониженной калорийности	54	

По результатам производственной практики студенты сдают дневник – отчет о производственной практике.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

Мастерских:

Учебный кулинарный цех

Лабораторий:

Микробиологии, санитарии и гигиены

Товароведения продуктовых товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Средства обучения:

Технологические карты, схемы, инструкционные карты, муляжи, плакаты, макет соусного цеха, макет супового цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

электроплита, холодильник, производственные столы, шкаф для сыпучих продуктов и специй. Инвентарь, инструменты, приспособления, посуда. Мясорубка, блендер, миксер, кухонный комбайн, электрофритюрница.

Оборудование и техническое оснащение рабочих мест:

производственный стол, необходимые: инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н .

10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с..
11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.

Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, занятых проведением учебной практики.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1 – 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС. Высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии и проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным для мастеров, отвечающих за освоение обучающимися учебной практики. Эти мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимся заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета(дифференцированного зачета).

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>

	сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	

ПК 2.1.Приготовление и творческое оформление супов ПК 2.2. Технология приготовления соусов ПК 2.3.Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий ПК 2.4. Приготовление и творческое оформление горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки ПК 2.5. Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья ПК 2.6. Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>

	приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	

	• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК.3.1. Приготовление холодных соусов, заправок ПК.3.2. Приготовление, творческое оформление салатов ПК.3.3. Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок. ПК.3.4. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья ПК.3.5. Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>

	(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/компози	

	ция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК.4.1.Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов ПК.4.2.Приготовление горячих сладких блюд и десертов ПК.4.3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков ПК.4.4. Приготовление и творческое оформление горячих напитков	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок;	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>

	• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой	

	продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК.5.1. Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК.5.2. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК.5.3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное,	<i>Экспертная оценка выполнения практического задания</i>

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК.5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры,	

	заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Оценка содержания портфолио
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка эффективности и качества выполнения.	Оценка содержания портфолио, экзамен
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация умения принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Оценка содержания портфолио

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные.	Оценка содержания портфолио, защита проектов
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умения пользоваться Интернетом, справочной и научной литературой.	Оценка содержания портфолио, защита проектов, презентаций
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, потребителями.	Оценка содержания портфолио
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.	Демонстрация умения брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.	Оценка содержания портфолио
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самообразования при изучении профессионального модуля.	Оценка содержания портфолио, защита проектов
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация знаний передовых технологий в профессиональной деятельности.	Тестирование, защита проектов, презентаций, экзамен
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Оценка содержания портфолио

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

***Методические указания
по выполнению внеаудиторной
самостоятельной работы***

для обучающихся, осваивающих образовательную
программу среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Галич, 2023 г.

Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям адресованы обучающимся **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.

В методических указаниях представлены рекомендации обучающимся по выполнению различных видов самостоятельной работы (работа с текстом, написание рефератов, докладов, подготовка к практическим работам и т.д.), приведены критерии оценок по видам работ.

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионально-технологических дисциплин и модулей
Протокол №1 от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора
по учебно-научной работе
_____ И.Е.Никитина

Содержание

Пояснительная записка	4
Рекомендации по выполнению различных видов работ.....	7
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,дополнительной литературы	33

Пояснительная записка

Цель методических указаний: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Настоящие методические указания содержат работы, которые позволят обучающимся самостоятельно овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профессии, опытом творческой и исследовательской деятельности и направлены на формирование следующих **общих и профессиональных 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 языках.

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ПК 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.

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, канapé, 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.

Самостоятельная работа - планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа обучающихся, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (при частичном непосредственном участии преподавателя, оставляющем ведущую роль за работой обучающихся).

Самостоятельная работа студентов является важным видом учебной и научной деятельности студента.

Учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено 25 % от общепрофессионального и профессионального цикла на самостоятельную работу обучающихся. В связи с этим, обучение включает в себя две части – процесса обучения и процесса самообучения. Поэтому ВРС должна стать эффективной и целенаправленной работой студента.

Формы самостоятельной работы студентов разнообразны:

- изучение и систематизация официальных государственных документов - законов, постановлений, указов, нормативно-инструкционных и справочных материалов с использованием глобальной сети "Интернет";
- изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;
- подготовка докладов, рефератов, и т.д;
- участие в работе семинаров;
- составление кроссвордов, тестовых заданий и эталонов ответов к ним;
- выполнение практических работ.

Цели и основные задачи ВРС:

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачи ВРС:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

Организация ВРС:

Процесс организации самостоятельной работы студентов включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

Методические рекомендации по видам работ

Вид работы: Подготовка конспекта

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Хорошо составленный конспект помогает усвоить материал. В конспекте кратко излагается основная сущность учебного материала, приводятся необходимые обоснования, табличные данные, схемы, эскизы, расчеты и т.п. Конспект целесообразно составлять целиком на тему. При этом имеется возможность всегда дополнять составленный конспект вырезками и выписками из журналов, газет, статей, новых учебников, брошюр по обмену опытом, данных из Интернета и других источников. Таким образом конспект становится сборником необходимых материалов, куда студент вносит всё новое, что он изучил, узнал. Такие конспекты представляют, большую ценность при подготовке к урокам.

1. Первичное ознакомление с материалом изучаемой темы по тексту учебника, картам, дополнительной литературе.
2. Выделение главного в изучаемом материале, составление обычных кратких записей.
3. Подбор к данному тексту опорных сигналов в виде отдельных слов, определённых знаков, графиков, рисунков.
4. Продумывание схематического способа кодирования знаний, использование различного шрифта и т.д.
5. Составление опорного конспекта.

Форма контроля и критерии оценки

«5» Полнота использования учебного материала. Объём конспекта – 1 тетрадная страница на один раздел или один лист формата А 4. Логика изложения (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями). Наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Грамотность (терминологическая и орфографическая). Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Самостоятельность при составлении.

«4» Использование учебного материала не полное. Объём конспекта – 1 тетрадная страница на один раздел или один лист формата А 4. Не достаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями). Наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Грамотность (терминологическая и орфографическая). Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Самостоятельность при составлении.

«3» Использование учебного материала не полное. Объём конспекта – менее одной тетрадной страницы на один раздел или один лист формата А 4. Не достаточно логично изложено (наличие схем, количество смысловых связей между понятиями). Наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта.

Грамотность (терминологическая и орфографическая). Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Самостоятельность при составлении. Не разборчивый почерк.

«2» Использование учебного материала не полное. Объем конспекта – менее одной тетрадной страницы на один раздел или один лист формата А 4. Отсутствуют схемы, количество смысловых связей между понятиями. Отсутствует наглядность (наличие рисунков, символов, и пр.; аккуратность выполнения, читаемость конспекта. Допущены ошибки терминологические и орфографические. Отсутствие связанных предложений, только опорные сигналы – слова, словосочетания, символы. Не самостоятельность при составлении. Не разборчивый почерк.

Вид задания: Составление таблицы

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Внимательно прочитать текст лекции или соответствующий параграф учебника. Продумать «конструкцию» таблицы, расположение порядковых номеров, терминов, примеров и пояснений (и прочего). Начертить таблицу и заполнить ее графы необходимым содержанием.

Форма контроля и критерии оценки.

Задание должно быть выполнено в тетради для самостоятельных работ или в рабочей тетради.

«Отлично» выставляется в случае, если таблица выполнена аккуратно, все примеры номенклатуры указаны верно, примеры соответствуют определению, термины записаны понятно и правильно.

«Хорошо» выставляется в случае, если таблица содержит 1-2 неточности или недостаточно полно раскрыта тема.

«Удовлетворительно» - в случае, если таблица выполнена неаккуратно, примеры приведены с многочисленными неточностями.

«Неудовлетворительно» - таблица выполнена небрежно, примеры с ошибками, названия неполные.

Вид работы: Подготовить презентацию на тему

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Правила оформления компьютерных презентаций

Общие правила дизайна

Многие дизайнеры утверждают, что законов и правил в дизайне нет. Есть советы, рекомендации, приемы. Дизайн, как всякий вид творчества, искусства, как всякий способ одних людей общаться с другими, как язык, как мысль — обойдет любые правила и законы.

Однако, можно привести определенные рекомендации, которые следует соблюдать, во всяком случае, начинающим дизайнерам, до тех пор, пока они не почувствуют в себе силу и уверенность сочинять собственные правила и рекомендации.

Правила шрифтового оформления:

Шрифты с засечками читаются легче, чем гротески (шрифты без засечек);

Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы.

Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета.

Правила выбора цветовой гаммы.

Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.

Существуют не сочетаемые комбинации цветов.

Черный цвет имеет негативный (мрачный) подтекст.

Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

Правила общей композиции.

На полосе не должно быть больше семи значимых объектов, так как человек не в состоянии запомнить за один раз более семи пунктов чего-либо.

Логотип на полосе должен располагаться справа внизу (слева наверху и т. д.).

Логотип должен быть простой и лаконичной формы.

Дизайн должен быть простым, а текст — коротким.

Крупные объекты в составе любой композиции смотрятся довольно неважно. Аршинные буквы в заголовках, кнопки навигации высотой в 40 пикселей, верстка в одну колонку шириной в 600 точек, разделитель одного цвета, растянутый на весь экран — все это придает дизайну непрофессиональный вид.

Не стоит забывать, что на каждое подобное утверждение есть сотни примеров, доказывающих обратное. Поэтому приведенные утверждения нельзя назвать общими и универсальными правилами дизайна, они верны лишь в определенных случаях.

Рекомендации по дизайну презентации

Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызвала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Кроме того, оформление и демонстрация каждого из перечисленных типов информации также подчиняется определенным правилам. Так, например, для текстовой информации важен выбор шрифта, для графической — яркость и насыщенность цвета, для наилучшего их совместного восприятия необходимо оптимальное взаиморасположение на слайде.

Рекомендации по оформлению и представлению на экране материалов различного вида.

Текстовая информация

размер шрифта: 24–54 пункта (заголовки), 18–36 пунктов (обычный текст);

цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация

рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления;

цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация

Анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории.

Звук

звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
необходимо выбрать оптимальную громкость, чтобы звук был слышен всем слушателям, но не был оглушительным;
если это фоновая музыка, то она должна не отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика. Чтобы все материалы слайда воспринимались целостно, и не возникало диссонанса между отдельными его фрагментами, необходимо учитывать общие правила оформления презентации.

Единое стилевое оформление

стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта;
оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле;

Содержание и расположение информационных блоков на слайде

информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
рекомендуемый размер одного информационного блока — не более 1/2 размера слайда;
желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки — слева направо;
наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;
логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Помимо правильного расположения текстовых блоков, нужно не забывать и об их содержании — тексте. В нем ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок. Также следует учитывать общие правила оформления текста.

После создания презентации и ее оформления, необходимо отрепетировать ее показ и свое выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на экране компьютера или проекционном экране), насколько скоро и адекватно она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближенной к реальным условиям выступления.

Рекомендации к содержанию презентации.

По содержанию

На слайдах презентации не пишется весь тот текст, который произносит докладчик (во-первых, в этом случае сам факт произнесения доклада теряет смысл, так как аудитория обычно умеет читать, а во-вторых, длинный текст на слайде плохо воспринимается и только мешает слушанию и пониманию смысла).

Текст на слайде должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

Если презентация является основой устного доклада, то по европейским и американским правилам второй слайд должен содержать краткое перечисление всех основных вопросов, которые будут рассмотрены в докладе. Это нечасто встречается у нас даже на «взрослых» конференциях, но практика показывает, что правило — чрезвычайно полезное: дисциплинирует докладчика, концентрирует внимание слушателей, а, кроме того, во время создания такого слайда от автора требуется очень четко выделить и сформулировать ключевые проблемы доклада.

Если презентация имеет характер игры, викторины, или какой-либо другой, который требует активного участия аудитории, то на каждом слайде должен быть текст только одного шага, или эти «шаги» должны появляться на экране постепенно.

По оформлению

На первом слайде пишется не только название презентации, но и имена авторов (в ученическом случае – и руководителя проекта) и дата создания.

Каждая прямая цитата, которую комментирует или даже просто приводит докладчик (будь то эпиграф или цитаты по ходу доклада) размещается на отдельном слайде, обязательно с полной подписью автора (имя и фамилия, инициалы и фамилия, но ни в коем случае – одна фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант – две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде, но не больше.

Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны не только соответствовать содержанию, но и учитывать восприятие аудитории. Например, сложные рисованные шрифты часто трудно читаются, тогда как содержание слайда должно восприниматься все сразу – одним взглядом.

На каждом слайде выставляется колонтитул, включающий фамилию автора и/или краткое название презентации и год создания (например, в презентации «Политическая история народов Дагестана и ее влияние на историю России» в колонтитуле стояло: «Иванова. Народы Дагестана. 2004»), номер слайда.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержал выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

Кино и видеоматериалы оформляются титрами, в которых указываются:

название фильма (репортажа),

год и место выпуска,

авторы идеи и сценария,

руководитель проекта,

Общие правила оформления презентации

Дизайн

Выберите готовый дизайн или создайте свой так, чтобы он соответствовал Вашей теме, не отвлекал слушателей.

Титульный лист

1. Название презентации.
2. Автор: ФИО, студента, место учебы, год.
3. Логотип (по желанию).

Второй слайд «Содержание» – список основных вопросов, рассматриваемых в содержании. Лучше оформить в виде гиперссылок (для интерактивности презентации).

Заголовки

1. Все заголовки выполнены в едином стиле (цвет, шрифт, размер, начертание).
2. В конце точка НИКОГДА не ставится (наверное, можно сделать исключение только для учеников начальной школы).
3. Анимация, как правило, не применяется.

Текст

1. Форматируется по ширине.
2. Размер и цвет шрифта подбираются так, чтобы было хорошо видно.
3. Подчеркивание не используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.
4. Элементы списка отделяются точкой с запятой. В конце обязательно ставится точка.
5. На схемах текст лучше форматировать по центру.
6. В таблицах – по усмотрению автора.
7. Обычный текст пишется без использования маркеров списка:

8. Выделяйте главное в тексте другим цветом (желательно все в едином стиле).

Графика

1. Используйте четкие изображения с хорошим качеством.
2. Лучше растровые изображения (в формате jpg) заранее обработать в любом графическом редакторе для уменьшения размера файла. Если такой возможности нет, используйте панель «Настройка изображения».

Анимация

Используйте только в том случае, когда это действительно необходимо. Лишняя анимация только отвлекает.

Список литературы

1. Сначала указывается фамилия (в алфавитном порядке) и инициалы.
2. Пишется название источника (без кавычек).
3. Ставится тире и указывается место издания.
4. Через двоеточие указывается издательство (без кавычек).
5. После запятой пишется год издания.

Пример:

1. Петров А.В. Экономика в школе. – М.: Просвещение, 2001.
2. Сидоров Т.В. Экономика транспорта. – Спб.: Аврора, 2000.
3. Щукина И.Г. Люди и машины. – Саратов: Лицей, 2006.

Интернет-ресурсы: указывается полный адрес в виде гиперссылки, например: http://it-n.ru/board.aspx?cat_no=6361&tmpl=Thread&BoardId=6364&ThreadId=9887&page=0

Для правильной работы презентации все вложенные файлы (документы, видео, звук и пр.) размещайте в ту же папку, что и презентацию.

Правила оформления презентаций

1. Общие требования к смыслу и оформлению:

Всегда необходимо отталкиваться от целей презентации и от условий прочтения. Презентации должны быть разными — своя на каждую ситуацию. Презентация для выступления, презентация для отправки по почте или презентация для личной встречи значительно отличаются;

Представьте себя на месте просматривающего.

2. Общий порядок слайдов:

Титульный;

План презентации (практика показывает, что 5-6 пунктов — это максимум, к которому не следует стремиться);

Основная часть;

Заключение (выводы);

Спасибо за внимание (подпись).

3. Требования к оформлению диаграмм:

У диаграммы должно быть название или таким названием может служить заголовок слайда;

Диаграмма должна занимать все место на слайде;

Линии и подписи должны быть хорошо видны.

4. Требования к оформлению таблиц:

Название для таблицы;

Читаемость при невчитываемости;

Отличие шапки от основных данных.

5. Последний слайд (любое из перечисленного):

Спасибо за внимание;

Вопросы;

Подпись;

Контакты.

Форма контроля и критерии оценки

Презентацию необходимо предоставить преподавателю для проверки в электронном виде. «Отлично» выставляется в случае, если презентация выполнена аккуратно, примеры проиллюстрированы, полностью освещены все обозначенные вопросы.

«Хорошо» выставляется в случае, если работа содержит небольшие неточности.

«Удовлетворительно» - в случае, если презентация выполнена неаккуратно, не полностью освещены заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» - работа выполнена небрежно, не соблюдена структура, отсутствуют иллюстрации.

Вид работы: Подготовка к семинару

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Подготовка к семинару

Семинар (от латинского *seminarium* «рассадник»; переноси «школа») — это особая форма учебно-теоретических занятий которая, как правило, служит дополнением к лекционному курсу. Семинар обычно посвящен детальному изучению отдельной темы.

Этапы подготовки к семинару:

- проанализируйте тему семинара, подумайте о цели и основных проблемах, вынесенных на обсуждение;
- внимательно прочитайте материал, данный преподавателем по этой теме на лекции;
- - изучите рекомендованную литературу, делая при этом конспекты прочитанного или выписки, которые понадобятся при обсуждении на семинаре;
- постарайтесь сформулировать свое мнение по каждому вопросу и аргументированно его обосновать;
- запишите возникшие во время самостоятельной работы с учебниками и научной литературой вопросы, чтобы затем на семинаре получить на них ответы.

Вид работы: Подготовка к лабораторно-практическому занятию

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Подготовка к лабораторно-практическим занятиям

Практическое занятие — это одна из форм учебной работы, которая ориентирована на закрепление изученного теоретического материала, его более глубокое усвоение и формирование умения применять теоретические знания в практических, прикладных целях. Особое внимание на практических занятиях уделяется выработке учебных или профессиональных навыков. Такие навыки формируются в процессе выполнения конкретных заданий — упражнений, задач и т. п. — под руководством и контролем преподавателя.

Этапы подготовки к лабораторно-практическому занятию:

освежите в памяти теоретические сведения, полученные на лекциях и в процессе самостоятельной работы,

подберите необходимую учебную и справочную литературу (сборники содержащие описание и методику применения диагностических методик или содержащие описание коррекционных игр и упражнений).

Определитесь в целях и специфических особенностях (возраст ребенка, характер имеющегося нарушения, особенности развития в условиях нарушения или отклонения) предстоящей диагностической или коррекционной работы.

Отберите те диагностические методики или коррекционные игры и упражнения, которые позволят в полной мере реализовать цели и задачи предстоящей диагностической или коррекционной работы.

Еще раз проверьте соответствие отобранных методик особенностям развития ребенка в условиях отклонения в поведении или нарушения в развитии.

Вид работы: Решение производственной ситуации

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

1. Этап: практический анализ ситуации (действующие лица, обстоятельства) определение проблемы.

2. Этап: определение проблемных узлов (возможные причины и прогнозируемые последствия развития ситуации).

3. Этап: *Условное прогнозирование развития ситуации.*

-Определение окончательной гипотезы, формулировка решения ситуации, обязательна опора на принципы профессиональной этики.

-Определение способов и методов коррекционного воздействия.

-Формулировка итоговых выводов.

4. Этап: Решение – ответ строится в соответствии с примерным планом:

анализ ситуации, с примерами из задания, доказательствами из теоретического материала по учебным дисциплинам, обязательное использование профессиональных терминов. Если есть необходимость проанализировать ошибочные или правильные действия участников (обоснованная личная позиция приветствуется).

предлагаемые варианты действий, обоснованные теоретически и, желательно, подкрепленные практическим личным опытом.

прогноз вероятностного развития ситуации, обоснованный и доказательный.

Критерии оценки:

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного рассмотрения вопроса, аргументированного выражения своей позиции, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного рассмотрения проблемы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если тема не раскрыта, работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Вид работы: Написать реферат на определенную тему

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Реферат – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объем реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление.

Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).

Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).

Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).

Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8–10 различных источников.

Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений.

Критерии оценки реферата: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

Рефераты могут быть представлены на теоретических занятиях в виде выступлений.

Работа над введением

Введение – одна из составных и важных частей реферата. При работе над введением необходимо опираться на навыки, приобретенные при написании изложений и сочинений. В объеме реферата введение, как правило, составляет 1-2 машинописные страницы. Введение обычно содержит вступление, обоснование актуальности выбранной темы, формулировку цели и задач реферата, краткий обзор литературы и источников по проблеме, историю вопроса и вывод.

Вступление – это 1-2 абзаца, необходимые для начала. Желательно, чтобы вступление было ярким, интригующим, проблемным, а, возможно, тема реферата потребует того, чтобы начать, например, с изложения какого-то определения, типа «политические отношения – это...».

Обоснование актуальности выбранной темы – это, прежде всего, ответ на вопрос: «почему я выбрал(а) эту тему реферата, чем она меня заинтересовала?». Можно и нужно связать тему реферата с современностью.

Краткий обзор литературы и источников по проблеме – в этой части работы над введением необходимо охарактеризовать основные источники и литературу, с которой автор работал, оценить ее полезность, доступность, высказать отношение к этим книгам.

История вопроса – это краткое освещение того круга представлений, которые сложились в науке по данной проблеме и стали автору известны. **Вывод** – это обобщение, которое необходимо делать при завершении работы над введением.

Требования к содержанию реферата

Содержание реферата должно соответствовать теме, полно ее раскрывать. Все рассуждения нужно аргументировать. Реферат показывает личное отношение автора к излагаемому. Следует стремиться к тому, чтобы изложение было ясным, простым, точным и при этом выразительным. При изложении материала необходимо соблюдать общепринятые правила:

- не рекомендуется вести повествование от первого лица единственного числа (такие утверждения лучше выражать в безличной форме);
- при упоминании в тексте фамилий обязательно ставить инициалы перед фамилией;
- каждая глава (параграф) начинается с новой строки;
- при изложении различных точек зрения и научных положений, цитат, выдержек из литературы, необходимо указывать источники, т.е. приводить ссылки.

Правила оформления ссылок

В реферате сведения об использованной литературе приводятся чаще всего в скобках после слов, к которым относятся. В скобках сначала указывается номер книги в списке литературы, а затем через запятую страница. Если ссылка оформляется на цитату из многотомного сочинения, то после номера книги римской цифрой указывается номер тома, а потом номер страницы. Примеры: (1,145); (4,II,38).

Работа над заключением

Заключение – самостоятельная часть реферата. Оно не должно быть переложением содержания работы. Заключение должно содержать:

- основные выводы в сжатой форме;

— оценку полноты и глубины решения тех вопросов, которые вставали в процессе изучения темы.

Объем 1-2 машинописных или компьютерных листа формата А4.

Оформление приложения

Приложение помещается после заключения и включает материалы, дополняющие основной текст реферата. Это могут быть таблицы, схемы, фрагменты источников, иллюстрации, фотоматериалы, словарь терминов, афоризмы, изречения, рисунки и т.д.

Приложение является желательным, но не обязательным элементом реферата.

Правила оформления библиографических списков

Список литературы помещается в конце реферата и пронумеровывается.

Сведения о книгах в списке литературы излагаются в алфавитном порядке. Сведения о книге даются в следующем порядке:

автор (фамилия, инициалы);

название, подзаголовок;

выходные данные (место издания, издательство и год издания).

В библиографическом описании не разрешается сокращать фамилии авторов, а также заглавия книг и статей. Сокращаются только названия городов: Москва (М.), Санкт-Петербург (СПб.). Названия остальных городов пишутся без сокращений.

Если книга издавалась параллельно в двух городах, названия их приводятся через точку с запятой.

Требования к оформлению реферата

Текст работы пишется разборчиво на одной стороне листа (формата А4) с широкими полями слева, страницы пронумеровываются. При изложении материала нужно четко выделять отдельные части (абзацы), главы и параграфы начинать с новой страницы, следует избегать сокращения слов.

Если работа набирается на компьютере, следует придерживаться следующих правил (в дополнение к вышеуказанным):

набор текста реферата необходимо осуществлять стандартным 12 шрифтом;

заголовки следует набирать 14 шрифтом (выделять полужирным);

межстрочный интервал полуторный;

разрешается интервал между абзацами;

отступ в абзацах 1-2 см.;

поле левое 2,5 см., остальные 2 см.;

нумерация страницы снизу или сверху посередине листа;

объем реферата 20-24 страницы.

Подготовка к защите и порядок защиты реферата

Необходимо заранее подготовить тезисы выступления (план-конспект).

Порядок защиты реферата:

1. Краткое сообщение, характеризующее задачи работы, ее актуальность, полученные результаты, вывод и предложения.
2. Ответы студента на вопросы преподавателя.
3. Отзыв руководителя-консультанта о ходе выполнения работы.

Советы студенту при защите реферата:

На всю защиту реферата отводится чаще всего около 15 минут. При защите постарайтесь соблюсти приведенные ниже рекомендации.

- Вы должны вспомнить материал максимально подробно, и это должно найти отражение в схеме Вашего ответа. Но тут, же необходимо выделить главное, что наиболее важно для понимания материала в целом, иначе Вы сможете проговорить

все 15 минут и не раскрыть существа вопроса. Особенно строго следует отбирать примеры и иллюстрации.

- Вступление должно быть очень кратким. Строго следите за точностью своих выражений и правильностью употребления терминов.
- Не пытайтесь рассказать побольше за счет ускорения темпа.

- Не демонстрируйте излишнего волнения.
- Будьте особенно внимательны ко всем вопросам преподавателя, не бойтесь дополнительных вопросов – чаще всего преподаватель использует их как один из способов помочь Вам или сэкономить время.
- Прежде чем отвечать на дополнительный вопрос, необходимо сначала правильно его понять. Для этого нужно хотя бы немного подумать, иногда переспросить, уточнить: правильно ли Вы поняли поставленный вопрос. И при ответе следует соблюдать тот же принцип экономности мышления, а не высказывать без разбора все, что Вы можете сказать.
- Будьте доброжелательны и тактичны.

Образец оформления содержания

Содержание	
Введение	3
Глава 1.	
1.1.	5
1.2.	7
1.3.	9
Глава 2.	
2.1.	11
2.2.	13
Глава 3.	
3.1.	15
3.2.	18
3.3.	21
Заключение	22
Приложение	23
Список используемой литературы	24

План-график работы над рефератом

Этапы работы	Содержание работы студента	Форма отчетности студента	Содержание работы преподавателя
1. Вводный	Выбор темы реферата, поиск и ознакомление с литературой, формулирование цели и задач работы, составление плана	Вариант плана, цель и задачи работы, список литературы	Консультация, коррекция деятельности, проверка плана реферата и списка литературы
2. Основной	Работа над основным содержанием и заключением реферата	Краткие тезисы, подробный план работы, черновые записи	Устное собеседование, индивидуальная консультация, коррекция
3. Заключительный	Оформление реферата	Завершенный реферат	Проверка, рецензирование

			работы, реферата	возврат
4. Защита реферата	Подготовка к защите	Защита реферата	Принятие реферата	защиты

Образец оформления титульного листа к реферату

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»	
Реферат по учебной дисциплине «Основы товароведения»	
Тема:	Выполнил: Проверил: преподаватель
Галич, 2017	

Форма контроля и критерии оценки реферата.

Рефераты выполняются на листах формата А4 в соответствии с представленными в методических рекомендациях требованиями.

«Отлично» выставляется в случае, когда объем реферата составляет 10-12 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема реферата, отражена точка зрения автора на рассматриваемую проблему, реферат написан грамотно, без ошибок. При защите реферата студент продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«Хорошо» выставляется в случае, когда объем реферата составляет 8- 10 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема реферата, отражена точка зрения автора на рассматриваемую проблему, реферат написан грамотно. При защите реферата студент продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«Удовлетворительно» - в случае, когда объем реферата составляет менее 8 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема реферата раскрыта неполностью, не отражена точка зрения автора на рассматриваемую проблему, реферат написан с ошибками. При защите реферата студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать на свои ответы.

«Неудовлетворительно» - в случае, когда объем реферата составляет менее 5 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема реферата не раскрыта, не отражена точка зрения автора на рассматриваемую проблему, много ошибок в построении предложений. При защите реферата студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему не отвечал на вопросы.

Вид работы: Составить кроссворд по теме

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Правила составления кроссвордов:

1. Составьте словник, то есть список (перечень) слов, которые должны войти в кроссворд.
2. Для этого найдите в своем конспекте основные понятия и подчеркните их.

3. Выпишите эти понятия на отдельный лист, желательно в клетку.
 4. Подчеркните в них одинаковые повторяющиеся буквы.
 5. Расположите слова так, чтобы повторяющиеся буквы одновременно использовались в словах, написанных по вертикали и по горизонтали.
 6. Пронумеруйте слова.
 7. В соответствии с номерами выпишите определения понятий.
 8. Начертите сетку кроссворда (количество клеток должно соответствовать количеству букв в слове).
 9. Разметьте сетку кроссворда цифрами (номерами понятий).
 10. Оформите кроссворд. Подпишите его.
 11. Слова-задания – это существительные в единственном числе, именительном падеже;
 12. Слов должно быть достаточно много (как правило, более 20), чтобы как можно полнее охватить всю тему (допустимо использование терминов из других тем и разделов, логически связанных с изучаемой темой).
- Оформление кроссворда состоит из трех частей: заданий, кроссворда с решением, того же кроссворда без решения.

Кроссворд оформляется на листах формата А 4.

Форма контроля и критерии оценки

Составленные кроссворды проверяются и оцениваются. Критерии оценки:

смысловое содержание;

грамотность;

выполнение правил составления кроссвордов;

эстетичность.

При оценке кроссворда учитывается точность формулировок. Если определение понятий записано неточно, оценка снижается. Преподаватель анализирует ошибки, допущенные учащимися в процессе работы над дидактическим кроссвордом, и включает понятия, требующие дальнейшего запоминания, в следующие варианты кроссворда для решения.

Работа по составлению кроссвордов завершается конкурсом кроссвордов.

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Вид работы: Подготовка доклада.

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Доклад – это устное выступление на заданную тему. В учебных заведениях время доклада, как правило, составляет 5-15 минут.

Цели доклада:

1. Научиться убедительно и кратко излагать свои мысли в устной форме. (Эффективно продавать свой интеллектуальный продукт).
2. Донести информацию до слушателя, установить контакт с аудиторией и получить обратную связь.

План и содержание доклада

Важно при подготовке доклада учитывать три его фазы: мотивацию, убеждение, побуждение.

В первой фазе доклада рекомендуется использовать:

- риторические вопросы;
- актуальные местные события;
- личные происшествия;
- истории, вызывающие шок;
- цитаты, пословицы;
- возбуждение воображения;
- оптический или акустический эффект;
- неожиданное для слушателей начало доклада.

Как правило, используется один из перечисленных приёмов. Главная цель фазы открытия (мотивации) – привлечь внимание слушателей к докладчику, поэтому длительность её минимальна.

Ядром хорошего доклада является информация. Она должна быть новой и понятной. Важно в процессе доклада не только сообщить информацию, но и убедить слушателей в правильности своей точки зрения. Для **убеждения** следует использовать:

сообщение о себе кто?

обоснование необходимости доклада почему?

доказательство кто? когда? где? сколько?

пример: берём пример с ...

сравнение это так же, как...

проблемы что мешает?

Третья фаза доклада должна способствовать положительной реакции

слушателей. В заключении могут быть использованы:

- обобщение;
 - прогноз;
 - цитата;
 - пожелания;
 - объявление о продолжении дискуссии;
 - просьба о предложениях по улучшению;
- благодарность за внимание.

Фазы доклада

ИНФОРМАЦИЯ

ОБЪЯСНЕНИЕ

ОБОСНОВАНИЕ

ДОКАЗАТЕЛЬСТВО

ПРИМЕР

ПРОБЛЕМЫ

СРАВНЕНИЕ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ОТКРЫТИЕ

ФАЗЫ

МОТИВАЦИЯ

УБЕЖДЕНИЕ

ПОБУЖДЕНИЕ

Обратная связь

При общении следует помнить о правильной реакции (реплике) на задаваемые вам вопросы.

Правильная реакция на вопрос:

- Да.
- Хорошо.
- Спасибо, что вы мне сказали.
- Это является совсем новой точкой зрения.

- Это можно реализовать.
 - Вы попали в точку.
- Именно это я имею в виду.
- Прекрасная идея.
 - Это можно делать и так.
 - Вы правы.
 - Спасибо за Ваши указания.
 - Это именно и является основным вопросом проблемы.

Составляющие воздействия докладчика на слушателей

Выделяют три составляющих воздействия докладчика на слушателей (табл. 1).

Таблица 1.

Составляющие воздействия на слушателей

Составляющие воздействия	Средства достижения воздействия
1. Язык доклада	Короткие предложения. Выделение главных предложений. Выбор слов. Иностранные слова и сокращения. Образность языка.
2. Голос Выразительность.	Вариации громкости. Темп речи.
3. Внешнее общение Зрительный контакт.	Обратная связь. Доверительность. Жестикауляция.

Формы контроля и критерии оценок

Доклады выполняются на листах формата А4 в соответствии с представленными в методических рекомендациях требованиями.

«Отлично» выставляется в случае, когда объем доклада составляет 5-6 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, доклад написан грамотно, без ошибок.

При защите доклада студент продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«Хорошо» выставляется в случае, когда объем доклада составляет 4-5 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, реферат написан грамотно.

При защите доклада студент продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«Удовлетворительно» - в случае, когда объем доклада составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема доклада раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, реферат написан с ошибками.

При защите доклада студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать свои ответы.

«Неудовлетворительно» - в случае, когда объем доклада составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема доклада не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений.

При защите доклада студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему не отвечал на вопросы.

Вид работы: Составление тестов и эталонов ответов к ним

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Составление тестов и эталонов ответов к ним – это вид самостоятельной работы студента по закреплению изученной информации путем ее дифференциации, конкретизации, сравнения и уточнения в контрольной форме (вопроса, ответа).

В ходе выполнения задания необходимо составить как сами тесты, так и эталоны ответов к ним. Тесты могут быть различных уровней сложности, целесообразно предоставлять студенту в этом свободу выбора, главное, чтобы они были в рамках темы.. Задание оформляется письменно.

Затраты времени на составление тестов зависит от объема информации, сложности ее структурирования и определяются преподавателем.

При составлении тестов и эталонов ответов к ним необходимо:

- изучить информацию по теме;
- провести ее системный анализ;
- создать тесты;
- создать эталоны ответов к ним;
- представить на контроль в установленный срок.

Форма контроля и критерии оценки

Формой контроля выполнения самостоятельной работы является тестирование по теме самостоятельной работы.

- соответствие содержания тестовых заданий теме;
- включение в тестовые задания наиболее важной информации;
- разнообразие тестовых заданий по уровням сложности;
- наличие правильных эталонов ответов;
- тесты представлены на контроль в срок.

Вид работы: расчет и составление технологических карт

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

Технологическая карта – ведомственный технический документ, составленный для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса и обеспечения расчета количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления партии продукции.

В технологической карте приведены:

- рецептура блюда (изделия) на одну порцию (в шт.);
- расход продуктов на количество порций (изделий), наиболее часто выпускаемое предприятием (100, 150 и т.д.);
- описание механической обработки сырья, технологического процесса приготовления и способ оформления блюда (изделия);
- показатели качества готовой продукции
- сроки и условия хранения блюда (изделия).

Рецептуру блюда (изделия) приводят согласно действующим сборником рецептов, преysкурантом или другой ведомственной технической документации с указанием норм закладки сырья массой брутто и нетто. Расход продуктов на партию (100, 150 порций) указывают по массе нетто.

Технологию приготовления блюда (изделия) описывают подробно, указывая особенности обработки данного вида сырья, температуру и продолжительность тепловой обработки, а также способ оформления отпуска блюда (изделия).

Качество готовой продукции характеризуют по органолептическим показателям, отмечая особые признаки данного блюда (изделия).

Образец

Технологическая карта №1

Наименование организации: ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»».

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кондитерских изделий , 2009 г

Наименование блюда: « Ромштекс »

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса готового продукта, г	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части	149	110		Порционные куски (по одному на порцию) отбивают, рыхлят, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске поливают жиром и гарнируют.
Яйца куриные	1/8 шт.	5		
Сухари	15	15		
Масса полуфабриката		125*		
Жир животный топленый пищевой	10	10		
Масса жареного ромштекса			91	
Гарнир: Картофель жаренный из сырого			150	
Масло сливочное или маргарин			5	
Выход			246	
Информация о пищевой ценности				
Белки:	Жиры:	Углеводы:	Энергетическая ценность	

Требования к качеству:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и аромат:

Консистенция:

Форма контроля и критерии оценки:

Задание должно быть выполнено на бланке установленного образца с заполнение всех необходимых граф.

«Отлично» выставляется в том случае, если технологическая карта заполнена аккуратно, все реквизиты заполнены полностью, расчеты произведены верно, правильно написана технология приготовления блюда и требования к его качеству.

«Хорошо» выставляется в случае, если технологическая карта содержит 2-3 недочета (неточности).

«Удовлетворительно» - в случае, если технологическая карта выполнена неаккуратно, имеют место 3-4 неточности в заполнении граф, не полностью написаны требования к качеству блюда, неточно описана технология приготовления блюда.

«Неудовлетворительно» - технологическая карта выполнена небрежно, имеют место множественные ошибки в заполнении, не написана технология приготовления блюда и требования к качеству.

Вид работы: расчет калькуляционной карточки

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

В организации общественного питания на каждое изготавливаемое блюдо существует своя калькуляционная карточка.

Цель. Калькуляционная карточка предназначена для определения продажной цены блюда (изделия) кухни.

Продажная цена готовой продукции состоит из следующих элементов - стоимости сырья, использованного для ее изготовления, торговой наценки, покрывающей все расходы организации общепита и включающей норму планируемой части прибыли.

Продажные цены рассчитываются в карточках отдельно на каждое блюдо или изделие кухни на основании данных бухгалтерского и складского учета о стоимости продуктов, израсходованных на их приготовление.

Расчет продажной цены блюда (изделия) производится в калькуляционной карточке (форма N ОП-1), унифицированная форма которой утверждена Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 г. N 132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций".

В калькуляционной карточке необходимо указать сырьевой набор продуктов (их наименование и количество).

Основными документами при калькулировании блюд, регламентирующими нормы закладки сырья, являются сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общепита, национальных кухонь народов Российской Федерации 1994, 1996 гг. издания. Перечень действующих сборников приведен в Письмах Минторга Российской Федерации от 07.06.1999 г. N 21-9/410, Роскомторга от 15.07.1996 г. N 1-806/32-9.

Обратите внимание!

Калькуляционная карточка может составляться на одну порцию или на 100 блюд, в последнем случае продажная цена одной порции блюда (изделия) будет определена более точно. Рассчитав продажную цену какого-либо блюда (изделия), работник подтверждает сделанный расчет своей подписью, кроме того, правильность установленной цены заверяется подписями заведующего производством и руководителя организации общепита.

В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты: наименование организации, номер карточки, наименование блюда, номер по сборнику рецептов, дата составления калькуляции или ее изменения, наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам на 100 порций или на одно блюдо.

В соответствующих графах отражается выход одного блюда в готовом виде в граммах и цена порции блюда (изделия).

Если калькуляция составляется на первое блюдо, отпускаемое с мясом, фрикадельками или рыбой, вес этих продуктов указывается отдельно через дробь, например, 40/300.

В отношении вторых блюд может действовать такое правило: указывается вес основного блюда, гарнира и подливки или соуса, например, 100/80/25, где 100 грамм - это вес основного блюда, 80 грамм - вес гарнира и 25 - вес соуса или подливки.

Составление калькуляционной карточки и определение продажной цены производится в следующем порядке:

- определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;
- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур);
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования (графа "Норма, килограмм") на продажную цену (графа "Цена 1 килограмма, рублей копеек"). Полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается в карточке по строке "Общая стоимость набора". При этом надо учитывать, что сырьевой набор конкретного блюда берется из сборника рецептур, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых готовится блюдо (порция); норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода - масса отдельной порции (блюда) в целом;
- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100 (строка "Цена продажи блюда, рублей копеек"). При этом цену одного блюда или одной порции (полупорции первых блюд) одного изделия во всех организациях общепита следует округлять до целой копейки.

Причем стоимость продуктов (сырья) может быть отражена в калькуляционных карточках как по ценам их приобретения (то есть без торговой наценки), так и с учетом торговой наценки и НДС в зависимости от учетной политики, принятой на данной организации общепита.

В том случае, если учет поступивших от поставщиков сырья и товаров ведется на организациях общепита по покупным ценам без добавления торговой наценки (и НДС), то розничная цена формируется путем увеличения рассчитанной цены на торговую наценку, а также НДС (строки "Наценка __%, рублей копеек", "НДС __%, рублей копеек").

Калькуляционные карточки нумеруются и регистрируются в специальном реестре после подписей лиц, которые несут ответственность за правильность установления цен.

Продажная цена блюда (изделия) сохраняется впредь до изменения сырьевого набора блюда или стоимости сырья.

В случае изменения покупных цен хотя бы на один вид сырья, или изменение входящих компонентов сырьевого набора (стоимости сырья), бухгалтер-калькулятор должен рассчитать новую продажную цену и указать ее в свободной графе карточки (2, 3 и т.д. по необходимости) с указанием в заголовке даты изменений.

В графе "Дата составления" указывается дата последней записи в карточке. Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составившего калькуляцию, а также утверждается руководителем организации общепита. Расшифровка подписей дается в первой графе по соответствующим строкам.

При изменении цены составляется акт изменения цен.

Исчисленные указанным способом продажные цены на блюда и изделия необходимо сопоставить с ранее действующими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Следует отметить, что цены на гарниры и соусы также исчисляются на отдельной карточке.

Цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия исчисляются методом калькуляции исходя из стоимости сырьевого набора продукции по продажным ценам.

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

структурное подразделение

Щи из свежей капусты

наименование блюда

Номер блюда по сборнику рецептов,

Вид деятельности по
ОКДП

Вид операции

0330501

196

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

[illegible]

	Морковь		0,013	8-50	0-11														
	Петрушка (корень)		0,003	90-00	0-27														
	Лук репчатый		0,012	14-50	0-17														
	Томатное пюре		0,005	108-00	0-54														
	Кулинарный жир		0,005	60-00	0-30														
	Вода		0,188	10-00	1-88														
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо			X	X	5-22	X	X		X	X		X	X		X	X		X	X
Наценка 100 %, руб.коп.			5-22																
Цена продажи блюда, руб. коп.			10-44																
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250																
Заведующий производством	п о д п и с ь																		
Калькуляцию составил																			
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																			

Форма контроля и критерии оценки:

«Отлично» выставляется в том случае, если калькуляционная карточка заполнена аккуратно, все реквизиты заполнены полностью, расчеты произведены верно, правильно выведена продажная стоимость блюда (изделия).

«Хорошо» выставляется в случае, если калькуляционная карточка содержит 2-3 недочета (неточности).

«Удовлетворительно» - в случае, если калькуляционная карточка выполнена неаккуратно, имеют место 3-4 неточности в расчетах, продажная стоимость блюда выведена неверно за счет неправильно произведенного округления цифр при расчете.

«Неудовлетворительно» - калькуляционная карточка выполнена небрежно, имеют место множественные ошибки в заполнении и расчетах.

Вид работы: выполнение рисунка

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

Работа выполняется в альбоме карандашом или красками.

Техника рисования карандашом

Есть две основные техники рисования – это растушевка и штриховка карандашом.

Штриховка. С помощью штрихов (коротких линий) можно очень удачно передать тон предмета. В зависимости от количества рисуемых штрихов можно получить разные уровни насыщенности тона (чем меньше штрихов – тем тон светлее, чем больше штрихов, тем темнее). Направлением штрихов вы можете передать фактуру поверхности фигуры. Например, горизонтальные штрихи хорошо передадут поверхность воды, а вертикальные штрихи – траву.

В основном, штриховка выполняется короткими прямыми штрихами с примерно одинаковым расстоянием между ними. Штрихи накладываются на бумагу с отрывом карандаша. Сначала делается одна тонкая линия, потом карандаш возвращается на линию начала, и таким образом наносятся все остальные штрихи.

Для усиления глубины тона можно применить перекрёстную штриховку. Например, на косую штриховку накладывают горизонтальную, затемняя тон, затем на то, что вышло, можно наложить косую штриховку в направлении обратном первому – это затемнит еще больше. Самым темным в этом случае окажется тон, где сочетаются штриховки всех направлений.

Растушёвка – один из основных приемов, который можно применить при выполнении рисунка начинающим художникам. С помощью градации тона можно придать фигуре объема. Вообще, растушёвка – это частный случай штриховки. После нанесения штрихов, используя свойства графита карандаша и специальный инструмент-растушевку, их растушёвывают (размазывают) до получения однородного тона. Однако, и выполнение самой растушёвки имеет ряд особенностей.

1. Растушёвку штрихов необходимо выполнять вдоль штрихов, но не поперёк. Выполняя растушёвку вдоль штрихов, вы добьетесь тем самым более естественного тонирования.
2. Для растушёвки используют не только простую штриховку, но и зигзагообразные штрихи.

Техника рисования акварельными красками

В технике акварель по-сухому:

1. нанесение контурного рисунка, разработка теней;
2. акварель в один слой, или лессировка;
3. мазки непрозрачные, мозаичные, точные;
4. избегать грязных наплывов, большая скорость работы.

В технике акварель по-мокрому:

1. добавление воды в краски;
2. смешивание краски, не имеет значения где, на палитре или на листе;
3. обильно намочите лист, затем разгладьте так, чтобы не осталось неровностей;
4. удалите излишки воды с листа кусочком ваты, чтобы он перестал блестеть;
5. рисунок выполняйте, делая предельно точные мазки;
6. просушивание рисунка от 2-х часов;
7. проработка элементов переднего плана (если требуется)

Приемы комбинированной (смешанной) техники:

1. на мокрый лист положить первый слой краски;
2. проработка планов, создание требуемой степени размытости;
3. просушивание рисунка;
4. следующие слои краски выкладывать поэтапно;
5. проработка среднего и ближнего планов.

«Отлично» выставляется в том случае, если работа отвечает всем требованиям к выполнению задания проекта: правильно выполнена композиция листа, точно определены пропорции геометрических тел, правильно выполнено линейно-конструктивное построение, линейная перспектива, светотеневая моделировка формы, штриховка фона, качество штриховки высокое.

«Хорошо» выставляется в том случае, если в работе правильно выполнена композиция листа, точно определены пропорции геометрических тел, в выполнении линейно-конструктивного построения, светотеневой моделировки формы, штриховке фона есть небольшие ошибки, качество техники штриховки не очень высокое.

«Удовлетворительно» выставляется в том случае, если работа выполнена с ошибками в композиции листа, в определении пропорций, в выполнении линейно-конструктивного построения, светотеневой моделировки формы, качество техники штриховки невысокое.

«Неудовлетворительно» выставляется в том случае, если в работе неправильно выполнена композиция листа, присутствуют грубые ошибки в определении пропорций геометрических тел, линейно-конструктивном построении, светотеневой моделировке формы, штриховке фона, качество техники штриховки низкое.

Вид работы: составление технологических схем

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

Работа выполняется в тетради или на отдельном листе бумаги формата А4.

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1. Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.
2. Основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.
3. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.
4. Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.
5. Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.
6. Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.
7. Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.
8. Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.

9. Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).
10. Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).
11. Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

Форма контроля и критерии оценки:

«Отлично» выставляется в том случае, если технологическая схема выполнена аккуратно, выписаны вписаны все продукты для приготовления блюда, схема соответствует технологии приготовления блюда, изделия или п/ф.

«Хорошо» выставляется в случае, если технологическая схема содержит 2-3 недочета (неточности).

«Удовлетворительно» - в случае, если технологическая схема выполнена неаккуратно, имеют место 3-4 неточности в технологии, не полностью вписаны продукты, используемые для приготовления блюда, изделия или п/ф.

«Неудовлетворительно» - технологическая схема выполнена небрежно, имеют место множественные ошибки в заполнении, неверна технология приготовления..

Вид работы: подготовка сообщения

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

Сообщение – это краткое изложение в письменной форме содержания прочитанных документов; сообщение об итогах изучения научного вопроса; сообщение на определенную тему, освещающее вопросы на основе литературных и других источников. Целью написания сообщения является углубление знаний по конкретной проблеме, получение навыков работы с научной и научно-популярной литературой.

Может быть представлено как в устном, так и письменном виде.

В процессе работы над проблемой необходимо:

- выделить проблему;
- самостоятельно изучить проблему на основе первоисточников;
- дать обзор использованной литературы;
- последовательно и доказательно изложить материал;
- правильно оформить ссылки на источники.

Требования к письменной форме изложения сообщения.

- 1, Сообщение содержит не более 5 печатных листов формата А-4
2. На титульном листе размещена тема и данные автора.
3. Материал не копирует дословно с книги и статьи и не является конспектом. Предлагается в основной части раскрыть тему, выбирая только самое главное.
4. На последней странице указывается источник информации.

Требования к устной форме изложения сообщения.

1. Выступление не должно занимать более 10 минут.
2. Материал не читается, а рассказывается. Допускается зачитать лишь отдельные выдержки.

Общие требования:

- Наличие титульного листа.
- Соответствие теме сообщения.
- Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт, ограничить использование просто текста. Текст легко читаем.
- Правильность используемой терминологии.
- Отсутствие ошибок правописания и опечаток.
- Чертежи, рисунки, фотографии и другие иллюстрационные материалы должны, по возможности.
- Наличие выводов по рассматриваемой проблеме.
- Работа всех ссылок.
- Единый стиль оформления.

к содержанию

- 1) соответствие заявленной теме и целям;
- 2) наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями;
- 3) представление информации в виде картосхем, графиков и диаграмм;
- 4) отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок;
- 5) формулировка вывода по результатам проведенной работы.

к оформлению:

- предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем, тезисов, карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме;
- размер шрифта должен соответствовать важности информации;
- на первом листе размещается тема работы и данные автора или авторов.

На последнем листе обязательно должен присутствовать перечень используемой литературы, веб-сайты

Содержание информации

- Используйте короткие слова и предложения.
- Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.
- Заголовки должны привлекать внимание аудитории

Шрифты

- Для заголовков – не менее 18.
- Для информации – не менее 12.
- Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния.
- Нельзя смешивать разные типы шрифтов.
- Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.
- Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2023 – 400 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2024–336 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2024 – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»**

**Профессия
43.01.09 *Повар, кондитер***

Программа ГИА составлена в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» (Зарегистрирован в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898);

Примерной основной образовательной программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утверждена 31.03.2017г., регистрационный № 43.01.09-170331);

Профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. №610н (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023);

Профессиональным стандартом «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н (Зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015г., регистрационный № 38940);

Программа предназначена для проведения государственной итоговой аттестации выпускников в 202__ – 202__ учебном году

Разработчики:

Кудрявцева Н.В., преподаватель специальных дисциплин

Никитина И.Е., заместитель директора по УНР

Макарова Н.А., заместитель директора по УПР

РАССМОТРЕНО:

на заседании ПЦК
профессионально-технологических дисциплин
и модулей

Протокол № __ от _____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ Е.В.Баскова

СОГЛАСОВАНО:

Директор МУ «Школьное питание»

_____ Л.С.Павлова

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа ГИА составлена в соответствии с требованиями следующих нормативных правовых документов, регулирующих вопросы организации и проведения ГИА:

- Федеральный закон РФ: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ);
- 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».
- Приказ Минпросвещения России от 01.09.2022 №796 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования", вступающим в силу с 22.10.2022;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями).
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.04.2023 № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 6 февраля 2023 № П-34 "О введении в действие Правил присвоения статуса эксперта (демонстрационного экзамена) посредством признания статуса эксперта системы Ворлдскиллс Россия"
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28 февраля 2023 № П-70 "О введении в действие Положения о методической поддержке системы профессионального образования и лиц, планирующих или осуществляющих деятельность членов экспертных групп при проведении демонстрационного экзамена, посредством обучения и добровольной аккредитации в качестве эксперта демонстрационного экзамена"
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 04 апреля 2023 № П-153 "О введении в действие Положения о проведении обследований центров проведения демонстрационного экзамена в 2023 году"
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 4 апреля 2023 года № П-152 "О введении в действие специальной программы обучения "Эксперт демонстрационного экзамена"

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 4 апреля 2023 года № П-151 "О введении в действие Порядка разработки, публикации и хранения оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена"
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 12 мая 2023 года № П-225 «О введении в действие Методических указаний по разработке оценочных материалов для проведения демонстрационного экзамена»
- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 5 июня 2023 года № П-268 "О Проведении обследований центров проведения демонстрационного экзамена в 2023 году"
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. N 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена».
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 12.07.2017 г. N 06-ПГ- МОН-24914 «О защите выпускной квалификационной работы».

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом 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».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Настоящая Программа определяет квалификацию; сочетание квалификаций в соответствии с профессиональной образовательной программой исходя из следующего сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. № 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный № 32461), от 18 ноября 2015 г. № 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955) и от 25 ноября 2016 г. № 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный № 44662): повар кондитер. база приема на образовательную программу;

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет: на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

1.2 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Нормативной правовой основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

- 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"

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 24 августа 2022 г № 762 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 г "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся");

- Приказ Минобрнауки РФ от 08.11 2021 г № 800 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

- Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 № 336 « Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования указанных в этих перечнях профессиям и специальностям среднего профессионального образования перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

- Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024года»;

- Указ Президента Российской Федерации от 01.12.2016 № 642 «О стратегии научно-технологического развития Российской Федерации(п.п.33,35);

- Паспорт приоритетного проекта «Образование» по направлению «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учетом современных стандартов и передовых технологий» («Рабочие кадры для передовых технологий»), утвержденного протоколом заседания Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам от 25 октября 2016 г. № 9;

- Постановление Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г. и 17.11.2017 г.);

- Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приложение № 1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30 ноября 2016 г. №ПО/19);

- Инструкция по подготовке и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия для главных экспертов (Приложение к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» № 54/2018 от 20 января 2018 г.);

- Инструкция по работе с электронной системой eSim в рамках подготовки и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия; - Инструкция по получению паспорта компетенций (SkillsPassport) через личный кабинет участника в электронной системе интернет мониторинга eSim, (Приложение № 2 к письму Союза «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия);

- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)» от 28 февраля 2020 г. № 28.02.2020-1 «Об утверждении перечня компетенций ВСР».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2020 № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Письмо союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)» от 26 марта 2020 г. № 1.5/WSR722/2020 об изменении графиков проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (с методическими рекомендациями по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации).

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 23 марта 2020 г. № ГД 83/05 «О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий»

1.2.1 МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Методической основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и

дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов».

- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) от 26 марта 2019 г. N 26.03.2019-1 «Об утверждении перечня чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) либо международной организацией «WorldSkills International», результаты которых засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации».

- Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) от 29 октября 2018 г. N 29.10.2018-1 "Об утверждении перечня компетенций ВСП». - Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия». - Приказ союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)" от 20 марта 2019 г. N 20.03.2019-1 "Об утверждении Положения об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена».

1.3 ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта.

1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ВИДЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

ВПД 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, кролик.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

1.5 ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в виде демонстрационного экзамена.

II. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

2.1 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА:

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

Общие подходы к организации и проведению итоговой и промежуточной аттестаций обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования регулируются статьями 58 и 59 Закона об образовании.

Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателей или их объединений. Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе, включая методику оценивания результатов, критерии оценки, требования к выпускным квалификационным работам определяется и утверждается после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом и не имеющие академических задолженностей.

2.2 ВЫБОР ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы, используемые на демонстрационном экзамене, являются едиными для всех выпускников, сдающих ДЭ.

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утверждённым «Заданием для демонстрационного экзамена».

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена.

Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайте om.firpo.ru не позднее 1 октября и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования.

2.3 МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Колледж самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в самой образовательной организации, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии. Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам. Запрещается использование при реализации образовательных программ методов и средств обучения, образовательных технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью обучающихся.

2.4 СРОК (ГРАФИК) ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

В соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер период проведения демонстрационного экзамена согласовывается ЦПДЭ не позднее февраля месяца. При проведении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена оформляется Протокол.

2.5 СОСТАВ И ПОРЯДОК РАБОТЫ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт.

Состав экспертной группы утверждается руководителем колледжа. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем образовательной организации по представлению образовательной организации.

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется образовательной организацией на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции.

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который распределяет обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между ее членами.

Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится на базе Центра проведения демонстрационного экзамена (далее ЦПДЭ). Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена, как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам. Для проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Общая продолжительность выполнения заданий - не более 8 часов.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

I. Подготовительный день

Подготовительный день проводится за 1 день до начала демонстрационного экзамена.

В Подготовительный день:

- студенты экзаменационной группы (групп) обязаны явиться в ЦПДЭ в соответствии с графиком, предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность;

- технический эксперт, назначенный ЦПДЭ, проводит инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы под роспись в Протоколе демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия об ознакомлении экспертов с правилами техники безопасности и охраны труда по установленной форме;

- Главный эксперт производит распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией.

Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования;

- участники должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения правил и плана проведения экзамена;

- участники в соответствии с КОДом выполняют предварительные задания.

II. День проведения демонстрационного экзамена

В день проведения демонстрационного экзамена:

- проводится проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала демонстрационного экзамена);

- главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, обобщенная оценочная ведомость (если применимо), дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена;

- после получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут;

- по завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают Протокол об ознакомлении участников демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с оценочными материалами и заданием по форме. Оригинал протокола хранится в ЦПДЭ;

- к выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта;

- организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена;

- члены ГЭК вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы;

- все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта;

- нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, членов ГЭК, не допускается.

- в ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта;

- в случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу;

- участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нестандартных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы.

Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило;

- после повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы;

- оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции;

- оригинал Итогового протокола подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы, заверяется членом ГЭК и передается в образовательную организацию;

- по завершению демонстрационного экзамена проводится подведение итогов ГЭК и оглашение результатов экзаменуемым. Подведение итогов предусматривает:

- заверение членом ГЭК итогового протокола демонстрационного экзамена;

- перевод полученного количества баллов за демонстрационный экзамен в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно";

- решение государственной экзаменационной комиссии, по итогам оценки за демонстрационный экзамен, о соответствии выпускника требованиям ФГОС СПО по профессии и выдаче выпускнику соответствующего документа (диплома о среднем профессиональном образовании, свидетельства об уровне квалификации, справки об обучении в колледже);

- оформление протоколов ГИА;

- обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием балльного рейтинга студентов.

В случае опоздания к началу демонстрационного экзамена по уважительной причине студент допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляет.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются. Лицам, не принявшим участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме в дополнительные сроки.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из колледжа.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов профессиональной деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен считается успешно сданным по результатам выполнения задания, установленному порогу набранных баллов в присутствии членов Государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Система перевода баллов в оценку производится в соответствии с Приложением 1 к Программе.

Таблица N 1

Оценка ГИА	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)
2	0,00% - 19,99%
3	20,00% - 39,99%
4	40,00% - 69,99%
5	70,00% - 100,00%

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом и приказом директора колледжа. Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения демонстрационного экзамена. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из техникума, не сдавшим демонстрационный экзамен выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому техникумом.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

IV. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ (В СЛУЧАЕ НАЛИЧИЯ СРЕДИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ)

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости надо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- для проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее—

- а) для слабовидящих: 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной— аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования,

при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

V. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, при наличии несогласия с оценкой аттестационной комиссии, имеет право подать в апелляционную комиссию заявление не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трёх рабочих дней с момента её поступления. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трёх рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Лица, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 12 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено для одного лица более двух раз.

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГАЛИЧСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ»
(ОГБПОУ «ГАЛИЧСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ»)**

с учетом мнения
Студенческого совета
Протокол от 26.06.2023 № 6_____

с учетом мнения
Совета родителей
протокол от 26.06. 2023 № 6

УТВЕРЖДЕН
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
Колледж Костромской области»
От 01 июля 2023 г. № 211-уч

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на 2023-2024 учебный год**

Галич, 2023

Календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан:
в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;

с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413;

примерной программы воспитания по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, разработанной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт изучения детства, семьи и воспитания Российской академии образования»;

письма Минпросвещения России от 11.08.2023 № АБ- 211/06вн «Примерный календарный план воспитательной работы на 2023/2024 учебный год»

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

а) Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

б) субъекта Российской Федерации.;

в) отраслевые профессионально значимые события и праздники: «День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности», «День работника пищевой промышленности»;

г) образовательной организации;

д) учебной группы

2023 год-Год педагога и наставника

2023 год -200-летие со дня рождения Константина Дмитриевича Ушинского (русский педагог, писатель, основоположник научной педагогики в России)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные
СЕНТЯБРЬ 2023				
1	День знаний. Тематические классные часы. Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню знаний.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по СВ и ВР Кураторы учебных групп
1	Всероссийский открытый урок "ОБЖ" (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1 курс	Кабинет №33	Преподаватель ОБЖ
3	День солидарности в борьбе с терроризмом (классные часы, городская акция, Час мужества)	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по СВ и ВР Преподаватель истории Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
3	День окончания Второй мировой войны	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Преподаватель истории
4	Разговоры о важном: День знаний	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
5	Организационное собрание для студентов, проживающих в общежитии с привлечением сотрудников МО МВД России «Галичский»	1-4 курсы	общежитие	Заместитель директора по СВ и ВР Социальный педагог Комендант общежития
7	100 лет со дня рождения советского поэта Эдуарда Аркадьевича Асадова	1 курсы	Кабинет №46	Преподаватель истории
8	Международный день распространения грамотности	1-2 курсы	Кабинет №35	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с общественными объединениями
8	100 лет со дня рождения советского поэта Расула Гамзатова	1-2 курсы	Кабинет №35	Преподаватель литературы
9	195 лет со дня рождения русского писателя Льва Николаевича Толстого	1-2 курсы	Кабинет №35	Преподаватель литературы
11	Разговоры о важном: Там, где Россия	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
16	Международный день чистоты(субботник)	1-4 курсы		Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
17	165 лет со дня рождения русского ученого, писателя Константина Эдуардовича Циолковского	1 курсы	Кабинет №35	Преподаватель литературы
18	Разговоры о важном: Зоя. К 100-летию со дня рождения Зои Космодемьянской	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
25	Разговоры о важном: Избирательная система	1-4 курсы	Учебные	Кураторы учебных групп

	России (30 лет ЦИК)		кабинеты	
28	105 лет со дня рождения педагога Василия Александровича Сухомлинского	1-2 курсы		Преподаватель обществознания
	Подготовка и участие в конкурсах, посвященных Дню СПО	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР кураторы учебных групп
	Подготовка материалов к Книге трудовой славы	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР кураторы учебных групп
	Участие в региональных, муниципальных конкурсах	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР кураторы учебных групп
	Отражение на сайте колледжа, на странице в VK важных событий месяца	Группа лиц, ответственных за медиа ресурсы	Сайт колледжа	заместитель директора по СВ и ВР
	Организация и проведение социально-психологического тестирования обучающихся в 2023-2024 учебном году	1 -4 курсы	Кабинет №34	Социальный педагог
	Сдача норм ГТО	1-4 курсы	Спортивный зал	Руководитель физ.воспитания
	Турнир по мини- футболу между учебными группами	1-4 курсы	Спортивный зал	Руководитель физ.воспитания
	Участие в акции «Кросс Нации»	1-2 курсы		Руководитель физ.воспитания

Зам. директора по СВ и ВР

/ Трифонова С.А./

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные
ОКТАБРЬ 2023				
1	День пожилых людей Участие в городских мероприятиях, посвященных Всемирному Дню пожилых людей Акция День помощи	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР социальный педагог кураторы учебных групп студенческий совет
2	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
3	150 лет со дня рождения писателя Вячеслава Яковлевича Шишкова	1-2 курсы	Кабинет №35	Преподаватель литературы
4	День защиты животных	1 курс	Кабинет №46	преподаватель ОБЖ
5	Международный день учителя. Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню учителя Поздравительные мероприятия, флешмобы, выпуск газеты/передачи или конкурсы плакатов/ стенгазет к Дню учителя	1-4 курсы	Актный зал	заместитель директора по СВ и ВР кураторы учебных групп
8	130 лет со дня рождения поэтессы, прозаика, драматурга Марины Цветаевой	1 курсы	Учебный кабинет №35	Преподаватель литературы
10	День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности	1-4 курсы	Актный зал	заместитель директора по учебно-производственной работе преподаватели профессиональных дисциплин, мастера производственного обучения
9	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
15	День отца в России	1-2 курсы	Кабинет №42	Кураторы учебных групп
16	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
23	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
25	Международный день школьных библиотек Онлайн экскурсия в Российскую центральную библиотеку	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по СВ и ВР, кураторы Кураторы учебных групп
30	Разговоры о важном.			
30	День памяти жертв политических репрессий	1 курсы	Кабинет №46	Преподаватель истории

	Проведение недели здоровья. Профилактическая работа по здоровому образу жизни, совместные мероприятия, встречи со специалистами.	1-4курсы	Учебные кабинеты	заместитель директора по СВ и ВР, социальный педагог кураторы учебных групп
	Участие в региональных, муниципальных конкурсах	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР, кураторы учебных групп
	Отражение в медиа ресурсах колледжа наиболее важные события месяца	Группа лиц, ответственных за медиа ресурсы	Сайт колледжа	заместитель директора по СВ и ВР
	Работа кружков секций, клубов (по отдельному расписанию)	1-4 курсы		Руководители кружков секций, клубов
	Организация социально-психологического тестирования на 2023-2024 учебный год	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР

Зам. директора по СВ и ВР

/ Трифонова С.А./

НОЯБРЬ 2023				
Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные
4	Мероприятие, посвященное Дню народного единства	1-2 курсы	Кабинет №32	Преподаватель истории
6	Разговоры о важном	1 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
9	205 лет со дня рождения писателя Ивана Сергеевича Тургенева	1-2 курсы	Кабинет №35	Преподаватель литературы
10	135 лет со дня рождения ученого, авиаконструктора Андрея Николаевича Туполева	1-2 курсы	Кабинет 46	Преподаватель истории
13	Разговоры о важном	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
16	Международный день толерантности	1-2 курсы	Кабинет №34	Советник по воспитанию при директоре
20	День начала Нюрнбергского процесса	1 курсы	Кабинет №46	преподаватель истории
20	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
23	115 лет со дня рождения советского писателя Николая Николаевича Носова			
26	Разговоры о важном.			
27	День матери в России. Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню матери	1-4 курсы	Актный зал	заместитель директора по СВ и ВР, социальный педагог
30	День Государственного герба Российской Федерации	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных кабинетов
	Акция по сбору макулатуры «Сдай макулатуру-спаси дерево»	1-4 курсы		Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
	Акция по сбору батареек «Сдай батарейку-спаси планету»	1-4 курсы		Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
	Участие в региональных, муниципальных конкурсах	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР
	Отражение в медиа ресурсах колледжа	Группа лиц	Сайт	заместитель директора по СВ и ВР,

	наиболее важных событий месяца	ответственных за медиа ресурсы	колледжа	кураторы учебных кабинетов
	Проведение правовой недели	1-4 курсы	Учебные кабинеты	заместитель директора по СВ и ВР, социальный педагог
	Участие в турнире АСБ по «Баскетболу»	1-4 курсы		Руководитель физ.воспитания
	Участие в турнире по «Баскетболу» и «Волейболу» между отделениями	1-4 курсы		Руководитель физ.воспитания

Зам. директора по СВ и ВР

/ Трифонова С.А../

ДЕКАБРЬ 2023				
Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные
1	Всемирный день борьбы со СПИДом. Акция	1-4 курсы		Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
3	День Неизвестного Солдата. Акция памяти	1-4 курсы	Кабинет №46	Преподаватель истории
3	Международный день инвалидов	1-4 курсы	Кабинет №34	Социальный педагог
4	Разговоры о важном.			

5	День добровольца (волонтера) Участие в городских мероприятиях, посвященных Всемирному дню волонтера	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по СВ и ВР, Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
5	220 лет со дня рождения Федора Ивановича Тютчева	1-2 курсы	Кабинет №35	Преподаватель литературы
9	День Героев Отечества	1-4 курсы	Кабинет №46	Преподаватель истории
10	Единый урок "Права человека"	1-2 курсы	Кабинет №32	заместитель директора по СВ и ВР, преподаватель правовых дисциплин
11	Разговоры о важном.			
12	День Конституции Российской Федерации Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню Конституции	1-4 курсы	Кабинет №32	заместитель директора по СВ и ВР, преподаватель правовых дисциплин
18	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
25	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
	Участие в региональных, муниципальных конкурсах	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР, кураторы учебных групп
	Отражение в медиа ресурсах колледжа наиболее важных событий месяца	Группа лиц, ответственных за медиа ресурсы	Сайт колледжа	заместитель директора по СВ и ВР
	Участие в акции «Пес Мороз», сбор гуманитарной помощи для «Белого Бима»	1-4 курсы		Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
	Участие в турнире АСБ по «Баскетболу»	1-4 курсы		Руководитель физ.воспитания

Зам. директора по СВ и ВР

/ Трифонова С.А./.

ЯНВАРЬ 2024				
Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные
1	Новогодние и рождественские праздники. Участие в городских мероприятиях,	Студенты, участвующие в		заместитель директора по СВ и ВР, социальный педагог

	посвященных Новогодним и рождественским праздникам.	городских мероприятиях		студенческий совет
15	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
22	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
22	120 лет со дня рождения советского детского писателя Аркадия Петровича Гайдара	1-2 курсы	Кабинет №35	Преподаватель литературы
25	«Татьянин день» (праздник студентов) Участие в городских мероприятиях, посвященных Татьянинному дню – Дню студенчества. Поздравительное мероприятие.	1-4 курсы	Актный зал	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы учебных групп, студенческий совет
27	80 лет со дня полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год). День памяти жертв Холокоста.	1 курсы	Кабинет №46	преподаватель истории
29	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
	Участие в региональных, муниципальных конкурсах	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР, кураторы учебных групп
	Отражение в медиа ресурсах колледжа наиболее важных событий месяца	Группа лиц, ответственных за медиа ресурсы	Сайт колледжа	заместитель директора по СВ и ВР

Зам. директора по СВ и ВР

/ Трифонова С.А./

ФЕВРАЛЬ 2024

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-2 курсы	Кабинет №46	преподаватель истории
5	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
5	120 лет со дня рождения героя Великой Отечественной войны Александра Матросова	1-2 курсы	Кабинет №46	преподаватель истории
5	Организация и участие декады, посвященной 23 февраля	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
8	День российской науки Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню Российской науки	1-2 курсы	Кабинет №34	заместитель директора по СВ и ВР, социальный педагог
8	190 лет со дня рождения русского ученого Дмитрия Ивановича Менделеева	1-2 курсы	Кабинет №12	Преподаватель химии
12	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества, 35 лет со дня вывода советских войск из Республики Афганистан	1-2 курсы	Кабинет №46	заместитель директора по СВ и ВР, преподаватель истории
19	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
21	Международный день родного языка	1 курсы	Кабинет №35	преподаватель русского языка
23	День защитников Отечества Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню защитника Отечества	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР, кураторы руководитель физ.подготовки студенческий совет
26	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
	Участие в региональных, муниципальных конкурсах	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР, кураторы учебных групп
	Военно-спортивный праздник, посвященный Дню защитника Отечества	1-4 курсы	Спортивный зал	заместитель директора по СВ и ВР, преподаватель физической культуры преподаватель ОБЖ

	Спортивный праздник Лыжня России	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР, преподаватель физической культуры
	Отражение в медиа ресурсах колледжа наиболее важных событий месяца	Группа лиц, ответственных за медиа ресурсы	Сайт колледжа	заместитель директора по СВ и ВР

Зам. директора по СВ и ВР

/ Трифонова С.А./

МАРТ 2024				
Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные
1	Всемирный день иммунитета	1-4 курсы	Учебные кабинеты	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы студенческий совет
1	Всероссийский открытый урок "ОБЖ" (приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны)	1 курс	Кабинет №46	преподаватель ОБЖ
4	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
8	Международный женский день Поздравительное мероприятие.	1-4 курсы	Актный зал	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы студенческий совет
9	90 лет со дня рождения советского летчика – космонавта Юрия Гагарина	1-2 курсы	Кабинет №44	Преподаватель астрономии
11	Разговоры о важном			
14	450-летие со дня выхода первой «Азбуки» Ивана Федорова(1574)	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
18	10 лет со дня воссоединения Крыма с Россией.	1-4 курсы	Кабинет №23	преподаватель истории
18	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
25	Разговоры о важном			
27	Всемирный день театра	1-4 курсы	Кабинет №34	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы студенческий совет
	Участие в региональных, муниципальных конкурсах	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР,
	Отражение в медиа ресурсах колледжа наиболее важных событий месяца	Группа лиц, ответственных за медиа	Сайт колледжа	заместитель директора по СВ и ВР кураторы учебных групп

		ресурсы		

Зам. директора по СВ и ВР

/ Трифонова С.А./

АПРЕЛЬ 2024				
Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные
1	День смеха Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню смеха	все курсы	Кабинет №34	Социальный педагог, кураторы студенческий совет
1	215 лет со дня рождения писателя Николая Васильевича Гоголя	1-2 курсы	Кабинет №35	Преподаватель литературы
1	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
7	Всемирный день здоровья	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
8	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
12	День космонавтики	все курсы	Кабинет №23	преподаватель обществознания кураторы студенческий совет
	Месячник безопасности и правовых знаний (по отдельному плану): тематические мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма, профилактика безнадзорности, самовольных уходов несовершеннолетних. Встречи с представителями правовыми и общественными организациями: УМВД России, отдел по делам несовершеннолетних; отдел организации общественного порядка; ГИБДД и др.	все курсы	Учебные кабинеты	заместитель директора по СВ и ВР, преподаватель правовых дисциплин кураторы студенческий совет

15	Разговоры о важном	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
19	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
22	Разговоры о важном.	1-4 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп
	Проведение мероприятий в рамках по организации помощи детским домам в рамках Всероссийской акции «Неделя добра». Разработка социальных инициатив обучающихся и мероприятий по социальному взаимодействию, например, «Подарки для детского дома»	все курсы	Учебные кабинеты	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы студенческий совет
22	Всемирный день земли		Кабинет №34	заместитель директора по СВ и ВР преподаватели общепрофессиональных дисциплин и модулей, мастера производственного обучения студенческий совет
29	Разговоры о важном.			
30	Всероссийский открытый урок "ОБЖ" (день пожарной охраны)	1 курс	Кабинет №46	заместитель директора по СВ и ВР преподаватель ОБЖ
	Участие в региональных, муниципальных конкурсах	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР, кураторы учебных групп
	Международный день дворняжки. Проведение благотворительной акции «Дай лапу, друг»	1-4 курсы		Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
	Всемирный день волонтера. Проведение благотворительной акции.	1-4 курсы		Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
	Проведение акции «Операция «Чистый берег»	1-4 курсы		Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
	Международный день ветеринарного врача	1-4 курсы		Руководитель волонтерского движения «Зеленый рубеж»
	Отражение в медиа ресурсах колледжа наиболее важных событий месяца	Группа лиц, ответственных за медиа ресурсы		заместитель директора по СВ и ВР

Зам. директора по СВ и ВР

/ Трифонова С.А./

МАЙ 2024				
Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные
1	Праздник весны и труда Участие в городских мероприятиях, посвященных Празднику весны и труда	все курсы	Учебные кабинеты	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы студенческий совет
	Легкоатлетическая эстафета, посвященная 9 мая.	все курсы	Спортивный зал	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы преподаватель физической культуры студенческий совет
	Участие в акции Георгиевская ленточка. Акция Помощь ветеранам.	все курсы		заместитель директора по СВ и ВР, социальный педагог студенческий совет
6	Разговоры о важном.			
9	День Победы Встреча и сотрудничество с городским Советом ветеранов, акция Бессмертный полк	все курсы		заместитель директора по СВ и ВР кураторы студенческий совет
15	Международный день семьи.	все курсы	Кабинет №34	заместитель директора по СВ и ВР кураторы студенческий совет совет родителей
13	Разговоры о важном. День победы	1-4 курсы		Кураторы учебных групп
	Мероприятия по профилактике вредных привычек с привлечением специалистов, диспут о вредных привычках. Лекторий «Здоровый образ жизни».	все курсы	Кабинет №34	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы студенческий совет преподаватели ОБЖ, БЖД
	Мероприятия, направленные на профилактику суицидального поведения, формирования позитивного отношения к жизни	все курсы	Кабинет №34	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы студенческий совет
20	Разговоры о важном.			
22	День государственного флага Российской Федерации. Участие в городских	все курсы	Кабинет №23	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы

	мероприятиях			студенческий совет преподаватель истории
24	День славянской письменности и культуры	все курсы	Кабинет №35	кураторы студенческий совет преподаватель русского языка
26	День российского предпринимательства Конкурс предпринимательских проектов	все курсы	Кабинет №24,41	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы студенческий совет преподаватели общепрофессиональных дисциплин и модулей, мастера производственного обучения
	Отражение в медиа ресурсах колледжа наиболее важных событий месяца	Группа лиц, ответственных за медиа ресурсы	Сайт колледжа	заместитель директора по СВ и ВР
27	Разговоры о важном.	1-4 курсы		Кураторы учебных групп
	Участие в региональных, муниципальных конкурсах	1-4 курсы		заместитель директора по СВ и ВР, Кураторы учебных групп

Зам. директора по СВ и ВР

/ Трифонова С.А./.

ИЮНЬ 2024				
Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные
1	Международный день защиты детей Участие в городских мероприятиях, посвященных международному дню защиты детей	1-4 курсы		Социальный педагог кураторы студенческий совет преподаватели обществознания

5	День эколога	1-4 курсы	Кабинет №12	преподаватель экологии
6	День русского языка – Пушкинский день России	все курсы	Кабинет №35	преподаватель русского языка
12	День России Участие в городских мероприятиях и акциях.	все курсы	Кабинет №34	Социальный педагог
	Конкурс медиапроектов «Горжусь своей профессией» среди групп первокурсников	все курсы	Кабинет №34	заместитель директора по СВ и ВР кураторы преподаватели общепрофессиональных дисциплин и модулей, мастера производственного обучения студенческий совет
	Работа службы содействия трудоустройству выпускников	Выпускные курсы	Кабинет №34	кураторы преподаватели общепрофессиональных дисциплин и модулей, мастера производственного обучения студенческий совет
22	День памяти и скорби – день начала Великой Отечественной войны Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню памяти и скорби. Акция Свеча памяти	1-4 курсы	Кабинет 334	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы Студенческий совет
	Трудовой десант	1-4 курсы	Учебные кабинеты	заместитель директора по СВ и ВР кураторы Студенческий совет
29	День молодежи Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню молодежи	1-2 курсы	Кабинет 334	заместитель директора по СВ и ВР, кураторы Студенческий совет
	Организация летней занятости несовершеннолетних обучающихся, состоящих на внутриколледжном учете	1-2 курсы		заместитель директора по СВ и ВР кураторы
	Отражение в медиа ресурсах колледжа наиболее важных событий месяца	Группа лиц, ответственных за медиа ресурсы	Сайт колледжа	заместитель директора по СВ и ВР

Зам. директора по СВ и ВР

/ Трифонова С.А./

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГАЛИЧСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ»
(ОГБПОУ «ГАЛИЧСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ»)**

Утверждена
приказом директора ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический
колледж
Костромской области»
от 01 июля 2023 г. №211

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по профессии среднего профессионального образования**

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Раздел	Содержание	стр.
	Пояснительная записка	3
РАЗДЕЛ 1.	ЦЕЛЕВОЙ	4
1.1	Цель и задачи воспитания обучающихся	4
1.2	Направления воспитания	4
1.3	Целевые ориентиры воспитания	8
РАЗДЕЛ 2.	СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	9
2.1	Уклад ОГБПОУ «ГАТК КО»	9
2.2	Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	11
РАЗДЕЛ 3.	ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	16
3.1	Кадровое обеспечение	16
3.2	Нормативно-методическое обеспечение	16
3.3	Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	17
3.4	Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	17
3.5	Анализ воспитательного процесса	18

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания (РПВ) разработана с учётом Программы профессионального воспитания и социализации студентов ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области» на 2023-2026 г.г. Программа воспитания направлена на решение задач гармоничного развития личности обучающегося в процессе обучения и вхождения выпускников в социо-культурный мир будущей профессии, налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми.

Программа демонстрирует, каким образом участники воспитательно-образовательного процесса могут реализовать воспитательный потенциал их совместной деятельности.

В центре Программы находится личностное развитие обучающихся и формирование системных знаний о профессиональной деятельности.

Рабочая программа воспитания колледжа является обязательной частью основной образовательной программы и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности в течение учебного года.

Рабочая программа воспитания разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления колледжа (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Сохраняя преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования, рабочая программа воспитания колледжа предусматривает формирование у обучающихся устойчивой системы нравственных ценностей на основе российских традиционных ценностей; формирование исторического сознания; российской культурной и гражданской идентичности.

Рабочая программа воспитания разработана с учётом

- Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020);
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);
- Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400);
- Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762;
- Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

РПВ включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Также структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

Содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным по отношению к Примерной программе воспитания, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едино для всех образовательных организаций.

Содержание остальных подразделов рабочей программы воспитания колледжа является вариативным и формируется исходя из условий функционирования колледжа с опорой на содержание соответствующих подразделов Программы. Таким образом, содержание РПВ колледжа включает инвариантный компонент, представленный в примерной программе воспитания, и вариативный компонент, определяемый колледжем.

Специфика воспитательной деятельности, изложенная в вариативной части РПВ, определяется по каждой конкретной профессии/специальности отдельно в соответствии с ФГОС СПО и отражается в плане воспитательной работы по каждой конкретной профессии/специальности. Количество приложений (РПВ по специальности/профессии) к рабочей программе колледжа определяется количеством реализуемых образовательных программ по профессиям/специальностям в колледже.

РАЗДЕЛ. 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники колледжа, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в колледже является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся колледжа

Цели и задачи РПВ ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся с учётом личностных качеств специалиста в области той или иной профессии/специальности.

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

Задачи воспитания - усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний); формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту; приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности; подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

1.2 Направления воспитания

Личностные результаты воспитания обучающихся достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития. РПВ для групп обучающихся, получающих образование по адаптированным основным образовательным программам требования к личностным результатам дополняются специальными результатами коррекционно-развивающей работы по развитию жизненной компетенции обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Личностные результаты воспитания обучающихся отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в

процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания, патриотического воспитания, духовно-нравственного воспитания, эстетического воспитания, физического воспитания, трудового воспитания, экологического воспитания и ценности научного познания.

Рабочая программа воспитания реализуется с учётом данных направлений воспитания:

гражданское воспитание — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

патриотическое воспитание — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

духовно-нравственное воспитание — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

эстетическое воспитание — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

профессионально-трудовое воспитание — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

экологическое воспитание — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

ценности научного познания — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариативные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания формируются по следующим направлениям:

Гражданское воспитание.

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознательное единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации.

Патриотическое воспитание.

Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознательное причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание.

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание.

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.

Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Используя средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание.

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы

профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества. Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание.

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействие сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания.

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2 Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания формулируются колледжем самостоятельно с учётом состава и направленности реализуемых образовательных программ СПО на каждую ОПОП отдельно, особенностей ОГБПОУ «ГАТК КО», условий образовательной среды колледжа, режима работы и местоположения. Вариативные целевые ориентиры не противоречат инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры воспитания, отражающие специфику колледжа

Гражданское воспитание.

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

Патриотическое воспитание.

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

Духовно-нравственное воспитание.

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Эстетическое воспитание.

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Профессионально-трудовое воспитание.

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала. Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий. Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии. Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.

Экологическое воспитание.

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

Ценности научного познания.

Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства. Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений. Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Процесс воспитания в ОГБПОУ «ГАТК КО» основывается на следующих принципах взаимодействия педагогов и обучающихся:

- неукоснительное соблюдение законности и прав семьи и обучающегося, соблюдения конфиденциальности информации об обучающемся и семье, приоритета безопасности обучающихся при нахождении в техникуме;
- создание в техникуме психологически комфортной среды для каждого обучающегося, его родителя (законного представителя) и сотрудника, без которой невозможно конструктивное взаимодействие студентов и педагогов;
- реализация процесса воспитания главным образом через создание в техникуме общностей, объединяющих обучающихся и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- организация совместных дел студентов и преподавателей как предмета совместной заботы и взрослых, и обучающихся;

- системность, целесообразность и нешаблонность воспитания как условие его эффективности. Основными традициями воспитания в ОГБПОУ «ГАТК КО» являются ключевые коллективные (общеколледжные) мероприятия, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов: поднятие флага, проведение общеколледжных линеек, «Разговоры о важном» и т.д. Важной чертой каждого такого мероприятия и большинства, используемых для воспитания других совместных дел педагогов и обучающихся, является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов.

Воспитание патриотизма является ведущим направлением воспитательной работы в колледже. Формирование активной жизненной позиции студентов через деятельность органов студенческого самоуправления. Волонтерская деятельность студентов как важная составляющая духовно-нравственного воспитания молодежи включает в себя волонтерский отряд «Зеленый рубеж».

Социальными партнерами колледжа являются многие организации, такие как МЦ «Ювента»; МБУК «Библиотечно-информационный центр»; МЦ «Фаворит»; Комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав администрации города Галича; ОГИБДД УМВД России по городу Галич и Галичского района; МО МВД России «Галичский»; социальные партнеры.

Особое внимание уделяется детям инвалидам (детям с ОВЗ) и сиротам. В 2023 году в колледже обучается 5 студентов инвалидов и 26 детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Идея инклюзивного образования в России в последнее время находит все более широкий отклик в педагогическом сообществе. Инклюзивная практика оказывает эффективное влияние не только на традиционные образовательные достижения, но и на активное участие в студенческом коллективе всех его членов, в том числе и студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.

В связи с этим, особенно актуально внедрение форм инклюзивного образования в педагогический и воспитательный процессы колледжа. Исходя из этого на данный момент все большую актуальность в деятельности ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области» приобретает волонтерство в связи с потребностями инклюзивного образования.

Вовлечение подростков в работу волонтерского отряда «Зеленый рубеж» на базе колледжа является прекрасным воспитательным инструментом, а практика участия в социально-значимых проектах - эффективным воспитательным процессом. На данный момент в работу волонтерского центра вовлечено 56 студентов, из них 3 студента с инвалидностью и 2 студента с ОВЗ.

Волонтерский отряд «Зеленый рубеж» – одно из приоритетных направлений воспитательной работы ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области» Волонтеры колледжа принимают самое активное участие в добровольческих городских, региональных акциях и проектах.

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Содержание рабочей программы воспитания отражается через содержание направлений воспитательной работы. Предпосылки реализации программы воспитания как стратегического общенационального приоритета (национальной идеи).

Структура воспитательной деятельности колледжа имеет модульную систему. Каждый модуль имеет ряд конкретных воспитательных задач и технологий воспитания, например:

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания.

Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям.

Инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности.

Курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению.

Научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях.

Экскурсии (в музей, на предприятие, по историческим местам и др), походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором.

Сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п..

Организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией.

Планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта.

Оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении.

Определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает: общие для всего колледжа, праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы; торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе; социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации, реализующей программы СПО, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании : организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации, реализующей программы СПО, с изображениями исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, значимых исторических, культурных, природных, производственных объектов России, региона, местности, сохраняющих прошлое и настоящее; размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к техникуму, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профилю техникума, реализующей программы СПО; размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России, объектов природного и культурного наследия; организацию и поддержание в образовательной организации, реализующей программы СПО, звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели); оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.; размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в образовательной организации, реализующей программы СПО; оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха; создание и поддержание в вестибюле или библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена; совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики техникума (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях; разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе техникума, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией техникума в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия; родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания; привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в колледже обучающихся (совет обучающихся или др.), избранных обучающимися; представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления колледжа, защита законных интересов, прав обучающихся; участие представителей органов самоуправления обучающихся в

разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания колледжа, в анализе ее воспитательной деятельности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает: организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в техникуме эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности; вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в техникуме и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.); организацию работы по развитию у обучающихся навыков само-рефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению; поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в образовательной организации, реализующей программы СПО, профилактики правонарушений, девиаций.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства колледжа в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает: участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.); участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности; проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности; проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни техникума, муниципального образования, региона, страны; реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в техникуме предусматривает: участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.; циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.); экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы; использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования; консультирование обучающихся по вопросам построения ими

профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

Реализация конкретных видов, форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы, утверждаемом ежегодно на предстоящий учебный год на основе *направлений* воспитательной работы, установленных в настоящей рабочей программе воспитания.

1. Гражданское воспитание	
ЛРт 1.1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛРт 1.2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛРт 1.3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
2. Патриотическое воспитание	
ЛРт 2.1	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
3. Духовно-нравственное воспитание	
ЛРт 3.1	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛРт 3.2	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛРт 3.3	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛРт 3.4	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
4. Эстетическое воспитание	
ЛРт 4.1	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
5. Физическое воспитание - ЗОЖ	
ЛРт 5.1	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
6. Профессиональное, трудовое воспитание	
ЛРт 6.1	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к

	формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛРт 6.2	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала
ЛРт 6.3	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;
ЛРт 6.4	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛРт 6.5	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛРт 6.6	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства

7. Экологическое воспитание

ЛРт 7.1	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

8. Ценности научного познания

ЛРт 8.1	Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства;
ЛРт 8.2	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.
ЛРт 8.3	Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов

Каждое направление включает в себя следующие виды воспитательной работы:

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.

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 (куратор, 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.

Технологии воспитательной работы обучающихся носят мобильный и актуализируемый характер. Технологии используемые в воспитании на современном этапе подразделяются на несколько больших групп, которые, в свою очередь, имеют конкретное выражение в практическом применении и отражаются в плане работы:

- технология проектного обучения воспитания;
- личностно-ориентированная технология;
- технология здоровьесберегающая;
- технология развития креативного мышления;
- тьюторство – технология педагогической поддержки;
- технология создания ситуации успеха;

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

В колледже создаются такие условия, при которых по мере взросления подростка увеличивается и его роль в совместных делах (от пассивного наблюдателя до организатора). В проведении общеколледжных мероприятий отсутствует соревновательность между учебными группами, поощряется конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность. Педагоги ориентированы на формирование коллективов в рамках учебных групп, кружков, студий, секций и иных объединений, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений. Ключевой фигурой воспитания в колледже является и куратор учебной группы, реализующий по отношению к обучающимся защитную, личностно развивающую, организационную, посредническую (в разрешении конфликтов) функции.

Ресурсное обеспечение рабочей программы предполагает создание материально-технических и кадровых и материально-технических условий.

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие работу кружков, студий, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к профессиональным соревнованиям могут использоваться ресурсы организаций-партнеров. Колледж обладает следующими ресурсами:

- библиотека, читальный зал;
- актовый зал
- учебные кабинеты с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, 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.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы по каждой отдельно взятой профессии или специальности.

Стратегические цели и задачи воспитательного процесса колледжа сформулированы в рабочей программе воспитания колледжа. Конкретизация поставленных в Программе воспитательных задач прописывается в плане воспитательной работы в котором обозначены конкретные даты, ответственные, группы студентов и необходимая материальная база.

Основой для разработки данных методических документов является нормативная база:

- Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона 31.07.2020г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Конституция Российской Федерации, принята всенародным голосованием 12.12.1993г., с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020 г. (ст.26,43,44,60,67 (п.4.);
- Конвенция ООН о правах ребенка (принята резолюцией 44/25 Генеральной Ассамблеи 20.11.1989, ст.3,27,28,29,31);
- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики до 2025 года»;
- Государственная программа "Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2017-2025 годы";

- ФЗ от 24.06.1999г. № 120 - ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних";
- Календарь образовательных событий, приуроченных к государственным и национальным праздникам Российской Федерации, памятным датам и событиям российской истории и культуры;
- Нормативные и правовые акты федеральных и региональных органов исполнительной власти, осуществляющих функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования и воспитания;
- Локальные нормативные акты ГБПОУ МО «Одинцовский техникум»;
- Договора сотрудничества.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности: обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением, создаются особые условия.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется в соответствии с Положением стипендиального обеспечения в ОГБПОУ «ГАТК КО»

За особые успехи в учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности студентам в пределах средств стипендиального фонда назначается государственная академическая стипендия, увеличенная в размере на 20 процентов. Порядок назначения такой стипендии определяется стипендиальной комиссией с учетом мнения Студенческого совета колледжа.

3.5 Анализ воспитательного процесса

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.

Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации); наличие студенческих объединений, кружков и секций в техникуме, которые могут посещать обучающиеся; взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.); оформление предметно-пространственной среды колледжа.

Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям: проводимые в колледже мероприятия и реализованные проекты; уровень вовлечённости обучающихся колледжа в проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях; включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений; участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства); снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице:

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в техникуме, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур колледжа реализующим воспитательный процесс в колледже;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур колледжа;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в техникуме: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур колледжа цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;
- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором образовательная организация участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Направления анализа воспитательного процесса	Критерий анализа воспитания	Способ получения информации о результатах	Результат анализа
Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся	Динамика личностного развития обучающихся	Педагогическое наблюдение	Получение представления о том, какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур образовательной организации
Состояние организуемой в образовательной организации совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации	Наличие в образовательной организации интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур	Беседы с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур образовательной организации, лидерами общественных молодежных	Получение представления о качестве совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации по направлениям: – патриотизм и гражданственность; – социализация и духовно-нравственное развитие;

	образовательной организации	организаций, созданных обучающимися в образовательной организации, при необходимости – их анкетирование	– окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции; – профориентация; – социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации;

Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕН:
приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от 31.08.2023г. № 235-уч

**Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
основной профессиональной образовательной
программы СПО по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»**

Галич, 2023 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Разработчик:

Кудрявцева Нина Викторовна,
преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

		Страницы
1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	6
3.	Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)	11
4.	Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	15
5.	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	32
6.	Литература	37
7.	Приложения	37
	<i>Приложение 1</i> Варианты заданий для дифференцированного зачета по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».	37
	<i>Приложение 2</i> Ответы на задания дифференцированного зачета по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	43
	<i>Приложение 3</i> Зачетная ведомость (дифференцированный зачет)	44

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями, личностными результатами:

Умения

- У1 - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У2 - обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- У3 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- У4 - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У5-составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

Знания

- З1 - основные понятия и термины микробиологии;
- З2 - основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- З3 - микробиологию основных пищевых продуктов;
- З4 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З5 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- З6 - правила личной гигиены работников организации питания;
- З7 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- З8 - пищевые вещества и их значение для организма человека;
- З9 - суточную норму потребностей человека в питательных веществах;
- З10-основные процессы обмена веществ в организме, суточный расход энергии;
- З11-состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- З12-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- З13-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- З14-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- З15-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- З16-методики составления рационов питания.

Общие компетенции

- 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 9 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	-определять источники микробиологического загрязнения;	
	-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	
	-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; –методики составления рационов питания
	-проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
	-рассчитывать энергетическую ценность блюд;	
	-рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	-составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих, профессиональных компетенций и личностных результатов:

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	–определять источники микробиологического загрязнения;	
	–производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	
	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
	– загрязнения	
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

		–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; –методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством,	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

	клиентами.	
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий 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.	ЛР 9

Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.	ЛР 11
Проявляющий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.	ЛР 12
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13
Проявляющий сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к	ЛР 22

стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

**3 .Контроль и оценка освоения учебной дисциплины
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
по темам (разделам)**

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточный контроль	
	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК, ПК
Раздел 1 Основы микробиологии			Дифференцированный зачет	У1-У5 З1-З16 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	1.Тестирование: -Морфология микробов - Физиология микробов 2.Устный опрос 3.Самостоятельная работа по теме «Морфология и физиология микробов» 3.Практические занятия Составление таблицы «Влияние внешних факторов на микроорганизмы». -Изучение под микроскопом микроорганизмов	З1 З2 У2 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 1.2 Микробиология основных пищевых продуктов	Устный опрос Практические занятия Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов Контрольная работа по темам 1.1 и 1.2	З3 У2 У4 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,		

		ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 1.3 Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания	<i>1.Тестирование:</i> -Острые кишечные инфекции, зоонозы -Отравления микробного происхождения -Микотоксикозы, отравления немикробного происхождения -Глистные заболевания <i>2.Устный опрос</i> <i>2.Заполнить таблицу:</i> глистные заболевания <i>3.Практические занятия</i> -Составление мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций -Составление мероприятий по профилактике отравлений -Составление мероприятий по профилактике глистных заболеваний и отравлений немикробного происхождения <i>Контрольная работа по разделу 1</i>	34, 35 У1 У2 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Раздел 2. Основы физиологии питания			Дифференцированн ый зачет	У1-У5 31-316 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	1.Тестирование: 2.Устный опрос Практические занятия -Составление мероприятий по профилактике недостатка пищевых веществ в организме -Составление таблицы «Содержание витаминов в пищевых продуктах»	38 - 39 У5 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5		
Тема 2.2. Физиология пищеварения и обмен веществ.	1.Тестирование: 2.Устный опрос 3.Практические занятия -Составление схемы пищеварения -Определение энергетической ценности пищи.	38-313 У5 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5		
Тема 2.3. Питание различных групп населения	1.Тестирование: 2.Устный опрос 3.Практические занятия -Составление рациона питания для различных возрастных групп - Составление рациона лечебного питания	38-316 У5 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			Дифференцированн ый зачет	У1-У5 31-316 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5

Тема 3.1 Санитарные требования к предприятиям общественного питания	<i>1.Тестирование:</i> -Санитарные требования к помещениям -Требования к инвентарю, посуде, таре -Транспортировка и хранение продуктов -Санитарные правила транспортировки -Первичная обработка продуктов -Санитарные требования к обработке продуктов -Правила мытья и дезинфекции посуды <i>2.Устный опрос</i> <i>3.Практические занятия</i> - Приготовление растворов дезинфицирующих средств. - Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря.	32-35 У1 У3 У4 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 3.2 Основы гигиены труда и личной гигиены	<i>1.Тестирование:</i> -Личная гигиена повара <i>2.Устный опрос</i> <i>3 Практические занятия:</i> - Оказание первой помощи при травме - Составление правил личной гигиены повара	35-37 У1 У2 У3 ОК 1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		

4. Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины

4.1 Устные опросы

Устный опрос по теме 1.1. Морфология и физиология микробов

1. Что такое микробы?
2. Каковы отличительные признаки основных групп микробов?
3. Каков механизм проникновения питательных веществ к микробным клеткам?
4. Почему микробы быстро развиваются на пищевых продуктах?
5. Какими способами можно задержать развитие микробов?
6. Какие средства используют в обученном питании для уничтожения микробов?

Устный опрос по теме 1.2 Микробиология основных пищевых продуктов

1. Назовите пути проникновения микробов в пищевые продукты
2. Какие микробы обнаруживают в молочных, мясных, рыбных продуктах?
3. Объясните причину заражения микроорганизмами овощей и фруктов.
4. Сравните качество молока пастеризованного, стерилизованного и ультрастерилизованного

Устный опрос по теме 1.3 Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания

1. Какова характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?
2. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей?
3. Почему острые кишечные инфекции называют «болезнями грязных рук»?
4. Назовите общие санитарно-гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
5. Назовите пищевые продукты и причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы.
6. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов сальмонеллами?
7. В каких случаях кишечная палочка вызывает пищевые отравления?
8. Каковы меры предупреждения ботулизма?
9. При каких условиях стафилококк размножается на пищевых продуктах и выделяет яд
10. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля?
11. В каких случаях возникает отравление цинком и медью?
12. Какие санитарные требования предъявляют к соленым грибам, поступающим на предприятия общественного питания?
13. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами?
14. Какова причина заражения человека бычьим цепнем?
15. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца?
16. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний?

Устный опрос по теме 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

1. Какова роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и воды в жизнедеятельности человека
2. Каковы нормы потребности основных пищевых веществ?
3. Составьте схему превращения основных пищевых веществ в питательные вещества организма.
4. Каковы правила кулинарной обработки овощей, предупреждающие разрушение витамина С?

5. Какими способами витаминизируют пищу на предприятиях общественного питания?
6. Какое сочетание продуктов в рационе питания обеспечивает кислотно-щелочное равновесие в организме?
7. Что такое истинная жажда и каковы причины ее возникновения?

Устный опрос по теме 2.2. Физиология пищеварения и обмен веществ.

- Какие органы выделяют активные пищеварительные соки и каков их состав?
2. Каков механизм возбуждения секреторной деятельности пищеварительных органов?
 3. Какие физические и химические изменения претерпевает пища в процессе пищеварения?
 4. Каков механизм всасывания питательных веществ в кровь?
 5. Как называется усвоенная пища?
 6. Почему усвояемость пищи растительного происхождения ниже, чем животного?
 7. Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи?

Устный опрос по теме 2.3. Питание различных групп населения

1. Что такое обмен веществ?
2. Какие факторы влияют на обмен веществ?
3. Какова роль труда и физкультуры в процессе обмена веществ?
4. Как протекает обмен веществ у людей разного возраста?
5. От чего зависит суточный расход энергии человека?
6. Что называется энергетической ценностью пищи?
7. Почему пищевые продукты имеют разную энергетическую ценность?
8. Как определяется энергетическая ценность продукта?
9. Какое питание называют рациональным, сбалансированным?
10. Каково значение режима питания?
11. Каковы принципы составления меню суточных рационов?
13. Почему у детей потребность в пищевых веществах больше, чем у взрослых?
14. Какие продукты рекомендуют для питания детей?
15. Какое значение для детей и подростков имеет режим питания?
16. Почему химические раздражители пищи действуют на все органы?
17. Какая пища снижает двигательную функцию органов желудочно-кишечного тракта?
18. Какова основная цель лечебно-профилактического питания?

Устный опрос по теме 3.1 Санитарные требования к предприятиям общественного питания

3. Каковы основные санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания?
4. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к материалам для отделки производственных помещений?
5. Назовите особенности устройств канализационной системы предприятий общественного питания.
6. Определите коэффициент освещенности цеха, в котором вы проходите производственное обучение.
7. Почему уборочный инвентарь должен быть маркирован?
8. Каковы общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами, грызунами?
9. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к материалу для изготовления оборудования, посуды, инвентаря?
10. Каково значение маркировки разделочных досок, ножей?
11. Какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты?
12. Каким требованиям должны отвечать кухонная и столовая посуда после мытья?
13. Почему хлеб перевозят в специализированном транспорте и каждый вид хлеба отдельно?

14. Какие санитарные требования предъявляют к перевозке полуфабрикатов и готовой продукции?
15. Почему запрещают принимать на склад предприятий общественного питания мясные туши без клейма, непотрошеную птицу, утиные и гусиные яйца, бомбажные баночные консервы?
16. Каковы основные санитарно-гигиенические условия хранения пищевых продуктов?
17. Какие санитарные требования предъявляют к содержанию рабочего места повара и кондитера в процессе работы?
18. Какие санитарные правила следует соблюдать в процессе приготовления котлетной массы?
19. Какой творог можно использовать для приготовления блюд: творога со сметаной, блинчики с творогом, ватрушек?
20. Почему яичный меланж нельзя использовать для кремов, омлетов и яичниц?
21. Какие блюда и кондитерские изделия относят к скоропортящимся? Почему?
22. Как проверяют качество готовой продукции предприятий общественного питания?
23. Какой запас пищи допустим на раздаче?
24. Какие санитарные правила следует соблюдать повару при обслуживании потребителей?
25. Какие требования предъявляют к рабочему месту официанта?
26. Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?

Устный опрос по теме 3.2 Основы гигиены труда и личной гигиены

1. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?
2. Какие основные мероприятия предупреждают профессиональный травматизм на производстве?
3. Как остановить артериальное кровотечение при травме?
4. Как восстановить дыхание у человека, пораженного электрическим током?
5. Какую первую помощь следует оказать при ожоге небольшого или обширного участка тела?
6. В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать руки?
7. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала предприятий общественного питания.
8. Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара, кондитера и официанта?
9. Что входит в полный комплект санитарной одежды?
10. Что входит в комплект форменной одежды официанта?
11. Каковы правила ношения санитарной одежды и форменной одежды официанта?
12. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятий общественного питания?

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

4.2 Тестовые задания

Тестирование по теме 1.1. Морфология и физиология микробов

Тестовое задание по теме «Морфология микроорганизмов»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

<i>Вопросы</i>	<i>Варианты ответов</i>
1. Какая среда наиболее благоприятна для развития микробов?	А) Вода Б) Воздух В) Почва
2. Какую форму имеют бактерии кокки (стрептококки, микрококки)?	А) Спираль Б) Шар В) Цепочка
3. Верно ли, что все бактерии являются одноклеточными микроорганизмами?	А) Верно Б) Неверно
4. Как называются спорообразующие бактерии?	А) Бациллы Б) Дрожжи В) Спириллы
5. В производстве каких пищевых продуктов используют плесневые грибы?	А) Хлеб Б) Квас В) Сыр
6. Какой продукт необходим дрожжам для их жизнедеятельности?	А) Спирт Б) Сахар В) Соль
7. С помощью чего передвигаются некоторые виды бактерий	А) Ноги Б) Реснички В) Жгутики
8. Согласны ли вы с утверждением, что вирусы размножаются только внутри живых клеток?	А) Да Б) Нет
9. В какое время года в воде озер находится наибольшее количество микробов?	А) Летом Б) Зимой
10. Верно ли, что споры бактерий погибают при замораживании?	А) Верно Б) Неверно

Тестовое задание по теме физиология микробов

влияние внешней среды на микроорганизмы.

Поставьте в бланке ответов знак «+», если утверждение полностью верно, или знак «-», если утверждение полностью или частично неверно

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Вопросы
1. Микробы, питающиеся за счет живых организмов, называются паразитами и являются болезнетворными.
2. Если концентрация питательных веществ снаружи клетки микроба больше, чем

- снаружи, то вода из клетки переходит в окружающую среду, и микроб погибает.
3. Микроб ботулинус вызывает вздутие консервных банок (бомбаж) и развивается в консервах только в присутствии воздуха.
 4. При охлаждении мяса до + 10 градусов микробы задерживают свое развитие, а при замораживании до – 18 градусов погибают.
 5. Большинство микробов и их споры погибают при высокой температуре, например, при стерилизации молока.
 6. Повышенная влажность способствует развитию микробов.
 7. При низкой концентрации сахара в продуктах (например, при варке варенья) дрожжи погибают от недостатка питания.
 8. Микробы лучше всего развиваются на солнечном свете, так как он обеспечивает им наилучшую температуру развития.
 9. В клюкве и бруснике содержится бензойная кислота, которая является антисептиком и губительно действует на микробы.
 10. Некоторые плесневые грибы выделяют антибиотики, на их основе производят лекарства, например, пенициллин.

Тестирование по теме 1.3 *Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания*

Тестовое задание по теме «Острые кишечные инфекции. Зоонозы»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Вопросы	Варианты ответов
1. Могут ли мухи, тараканы и грызуны быть переносчиками дизентерии?	А) Да Б) Нет
2. При каком способе воздействия погибает дизентерийная палочка?	А) При высушивании Б) При охлаждении В) При кипячении
3. Можно ли в школьной столовой приготовить блюдо «Творог со сметаной и сахаром» из не пастеризованного творога?	А) Да Б) Нет
4. При какой кишечной инфекции температура тела больного человека понижается до +35 градусов?	А) Дизентерия Б) Брюшной тиф В) Холера
5. Как называется невосприимчивость человека к некоторым заболеваниям?	А) Инфекция Б) Иммуитет В) Инкубационный период
6. При каком заболевании поражаются легкие человека?	А) Бруцеллез Б) Туберкулез В) Холера
7. Как называются заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко?	А) Острые кишечные инфекции Б) Зоонозы
8. Как необходимо обработать яблоки, если их подают в свежем виде в качестве десерта?	А) Промыть под струей холодной воды Б) Промыть горячей водой В) Промыть холодной кипяченой водой
9. Может ли человек заразиться туберкулезом воздушно-капельным путем?	А) Может Б) не может
10. Человек переболел дизентерией и является бактерионосителем. Может ли он являться	А) Да Б) Нет

источником инфекции?	

Тестовое задание по теме «Отравления микробного происхождения»

Поставьте в бланке ответов знак «+», если утверждение полностью верно, или знак «-», если утверждение полностью или частично неверно

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Вопросы
1. После выздоровления при заболевании сальмонеллезом человек может остаться бактерионосителем 2. Яйца гусей и уток являются источником сальмонелл, поэтому их запрещается использовать для приготовления блюд в столовых. 3. Свежий не пастеризованный творог можно реализовать в столовой со сметаной и сахаром. 4. Кишечная палочка в небольшом количестве находится в желудочно-кишечном тракте человека. 5. Отравление условно-патогенными микробами возникает даже при незначительном попадании их в организм человека. 6. Ботулину быстро развивается в консервных банках в том случае. Если они негерметично закрыты. 7. Золотистый стафилококк особенно быстро развивается в летнее время в прижарках и тортах. 8. При заболевании ботулизмом человек может умереть от расстройства дыхания. 9. Повар с гнойничковыми заболеваниями рук может стать причиной ботулизма. 10. Стафилококковое отравление может возникнуть при употреблении некипяченого молока.

Тестовое задание по теме «Микотоксикозы. Отравления немикробного происхождения»

Поставьте в бланке ответов «ДА», если утверждение полностью верно, или «НЕТ», если утверждение полностью или частично неверно

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Вопросы
1. Верно ли, что микотоксикоз может возникнуть от плохо проваренного мяса? 2. Весной в проросшем картофеле накапливается соланин, поэтому рекомендуется картофель отваривать в кожуре, а отвар сливать. 3. Сморчки содержат ядовитые вещества, поэтому их отваривают в большом количестве воды, а отвар не используют для приготовления супов. 4. Верно ли, что в оцинкованных ведрах можно хранить крупу рис. 5. Эрготизм вызывается спорыньей. Верно ли, что для предупреждения эрготизма муку нужно просеивать? 6. В сырой фасоли содержится яд фазин. Верно ли, что этот яд разрушается при варке? 7. Верно ли, что в период нереста некоторые виды рыб становятся ядовитыми? 8. Икра иглобрюха ядовита. Можно ли отварить икру в большом количестве воды и использовать в пищу? 9. Можно ли использовать ядра косточек абрикоса для украшения торта? 10. Верно ли, что отравление свинцом возникает при использовании нелуженой медной посуды?

Тестовое задание по теме «Глистные заболевания»
 На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.
 Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Вопросы	Варианты ответов
1. Какой орган человека поражают крупные гельминты?	А) Кишечник Б) Мозг В) Легкие
2. Какой гельминт имеет наименьшие размеры?	А) Бычий цепень Б) Трихинеллы В) Широкий лентец
3. Через какой продукт чаще всего происходит заражение бычьим цепнем?	А) Рыба Б) Мясо В) Фрукты
4. Можно ли заразиться эхинококком через грязные руки после контакта с собакой?	А) Да Б) Нет
5. Личинка какого гельминта поражает мышцы человека?	А) Бычий цепень Б) Широкий лентец В) Трихинеллы
6. Человек резко похудел, стал страдать малокровием. Может ли это быть признаком наличия глистов у человека?	А) Да Б) Нет
7. Через какой продукт чаще всего происходит заражение широким лентецом?	А) Овощи Б) Фрукты В) Рыба
8. Эхинококк поражает у человека:	А) Желудок Б) Печень В) Мышцы
9. Через какой продукт чаще всего происходит заражение аскаридами?	А) Плохо проваренное мясо Б) Не прожаренная рыба В) Вода реки
10. Можно ли употреблять в пищу мясо, зараженное трихинеллами?	А) Можно Б) Нельзя В) Можно, если его хорошо проварить

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тестовое задание по теме 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тестовое задание № 1

Прочитайте внимательно каждое утверждение. Если оно верно, то ваш ответ «Да», если полностью или частично неверно, то ваш ответ «нет».

1. Недостаток витамина Д в питании детей вызывает рахит.
2. При нагревании белки продуктов свертываются и выделяют влагу. При этом масса продуктов уменьшается.
3. Полисахариды – несахароподобные вещества, сладкие на вкус, растворимые в воде.
4. Дубильные вещества придают продуктам вяжущий вкус.
5. Йод содержится в морской капусте, влияет на работу щитовидной железы.
6. Много воды содержится в овощах, фруктах, мясе и рыбе; мало воды – в крупах, макаронах. Продукты, которые содержат мало воды, являются скоропортящимися.
7. Жиры – органические соединения. Все жиры тяжелее воды.

8. Фитонциды – бактерицидные вещества. Содержатся в луке и чесноке.
9. Каротин – это провитамин А.
10. Алкалоиды – вещества, возбуждающе действующие на организм.

Тестовое задание № 2

На каждый вопрос из предложенных вариантов ответа выберите 1 правильный и отметьте его любым знаком.

Вопросы	Варианты ответов
1 Выберите продукты, которые содержат полноценные белки	А) Треска, курица, соя Б) Шоколад, молоко, пшено В) Баранина, морская капуста, сахар
2 Какое пищевое вещество имеет наибольшую калорийность?	А) Белок Б) Жир В) Углеводы
3 Верно ли утверждение: жиры придают пище сочность, вкус и повышают калорийность блюд?	А) Верно Б) Неверно
4 Какая группа углеводов не сладкая на вкус и нерастворима в воде?	А) Моносахариды Б) Дисахариды В) Несахароподобные
5 В какой группе продуктов наибольшее содержание крахмала?	А) Говядина, щука, молоко Б) Мука, рис, макароны В) Капуста, редис, огурец.
6 Как называется отсутствие витаминов в питании?	А) Авитаминоз Б) Гиповитаминоз В) Гипервитаминоз
7 В каком продукте содержится наибольшее количество витамина С?	А) Кефир Б) Лимон В) Картофель
8 Какое минеральное вещество участвует в построении костей и зубов?	А) Калий Б) Железо В) Кальций
9 Что рекомендуется добавить в воду в жаркое время года для утоления жажды?	А) Сахар-песок Б) Соль В) Сок лимона
10 Какое минеральное вещество входит в состав клеток крови?	А) Фтор Б) Медь В) Железо

Тестовое задание по теме 2.2. Физиология пищеварения и обмен веществ.

Прочитайте внимательно каждое утверждение. Поставьте знак «+», если утверждение верно, и знак «_», если оно неверно.

1. Механическая обработка пищи происходит только во ротовой полости.
2. Пища продвигается по пищеводу благодаря сокращению мышц.
3. Желудочный сок представляет собой слабый раствор серной кислоты.
4. Гормон инсулин образуется в печени, его недостаток вызывает сахарный диабет.
5. Слюна имеет слабо - щелочную реакцию.

6. Свежий теплый хлеб лучше и быстрее усваивается организмом, чем черствый, вчерашней выпечки.
7. Печень обезвреживает ядовитые вещества.
8. Яйцо, сваренное вкрутую, усваивается лучше, чем яйцо всмятку.
9. Все питательные вещества всасываются в кровь человека только в желудке.
10. Пища, богатая белком. Вызывает в толстом кишечнике брожение.

Тестовое задание по теме 2.3 Питание различных групп населения

Тестовое задание по теме «Диетическое питание. Диеты 1 и 2

Внимательно прочитайте вопросы – утверждения. Каждый из них соответствует диете № 1 или № 2, поэтому в ответах напротив номера вопроса ставите цифру 1 или 2

1. Диета назначается при гастрите с повышенной кислотностью.
2. В диете резко ограничивают употребление соли.
3. Для данной диеты можно приготовить борщ с мелко нарезанными овощами.
4. Для данной диеты в период обострения рекомендуется готовить слизистые отвары.
5. Для данной диеты не рекомендуется блюда с капустой.
6. Можно использовать небольшое количество пряностей для стимуляции выработки желудочного сока.
7. Допускается использовать кислые соки.
8. Для приготовления супа нельзя использовать бобовые.
9. Разрешается обжарить котлеты из рыбы без образования поджаристой корочки.
10. Можно приготовить соус на мясном бульоне

Тестирование по теме 3.1 Санитарные требования к предприятиям общественного питания

Тестовое задание по теме «Санитарные требования к помещениям»

Вместо пропусков вставьте слова «МОЖНО» или «НЕЛЬЗЯ»

1. Складские помещения _____ размещать в подвальных помещениях
2. Пищевые отходы _____ хранить в отдельной камере
3. Муку _____ хранить в охлаждаемой камере
4. Овощи и рыбу _____ обрабатывать на одной разделочной доске
5. Раздачу _____ размещать как можно ближе к горячему цеху.
6. Кухонную и столовую посуду _____ мыть в одной моечной.
7. Стены в производственных помещениях _____ отделать керамической плиткой.
8. Вентиляцию в горячем цехе _____ размещать над плитами.
9. Дезинфекцию помещений _____ проводить во время приготовления пищи
10. В складе для хранения овощей _____ использовать естественное освещение.

Тестовое задание по теме «Требования к инвентарю, посуде, таре»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Вопросы	Варианты ответов
1. Какую маркировку должна иметь доска для разделки отварного мяса для борща?	А) СМ Б) ВМ В) МЯСО
2. Разрубочный стул после разделки мяса можно посыпать...	А) хлорной известью Б) солью В) лимонной кислотой
3. Сколько моечных ванн устанавливают для мытья стаканов?	А) 1 Б) 2

	В) 3
4. В каком цехе допускается деревянное покрытие столов?	А) В горячем Б) В холодном В) В кондитерском
5. Какую посуду можно использовать для приготовления чая?	А) оцинкованную Б) эмалированную В) алюминиевую
6. Как нужно хранить столовые приборы?	А) на решетках Б) на подносах В) в ящиках-кассетах
7. Как дезинфицируют столовые приборы?	А) прокаливают в жарочном шкафу Б) прокипятить с содой В) протереть солью
8. Сколько моечных ванн устанавливают для мытья кухонной посуды?	А) 1 Б) 2 В) 3
9. Допускается ли мыть столовую и кухонную посуду в одной ванне?	А) Да Б) Нет
10. Что относится к кухонной посуде?	А) Поварская вилка Б) Столовый нож В) Баранчик

3.2 Основы гигиены труда и личной гигиены

Тестовое задание по теме «Личная гигиена повара»

Поставьте в бланке ответов «ДА», если утверждение полностью верно, или «НЕТ», если утверждение полностью или частично неверно

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

1. Повар должен мыть руки после каждой производственной операции.
2. На руках у повара не должно быть никаких украшений.
3. В санитарной одежде повару можно принимать пищу, ходить в административные помещения.
4. В комплект спецодежды входят: куртка или халат, сменная обувь, поварской колпак, фартук
5. Спецдежду нужно менять перед раздачей пищи
6. Повар проходит медосмотр не реже 2 раз в год.
7. Работники столовой могут обедать прямо на рабочем месте.
8. К работе не допускаются повара с гнойничковыми заболеваниями рук.
9. Повар с ангиной допускается к работе с разрешения директора.
10. Данные о медосмотре заносятся в медицинскую книжку.

Тестовое задание по теме «Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов»

Поставьте в бланке ответов «ДА», если утверждение полностью верно, или «НЕТ», если утверждение полностью или частично неверно

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

1. Мясо можно оттаивать в холодной воде
2. Оттаявшую печень можно заморозить повторно.
3. Рисовую крупу можно взвешивать в оцинкованном ведре
4. Хлеб для котлет можно замочить в теплом молоке

5. Замороженную рыбу можно оттаивать в холодной подсоленной воде.
6. Если капуста поражена гусеницами, то вилок погружают в холодную подсоленную воду.
7. Мясо для супов нарезают и доводят до кипения в бульоне.
8. Морковь варят очищенной при бурном кипении
9. Салат «Оливье» заправленный майонезом можно хранить не более 12 ч
10. После обжаривания котлеты обязательно прогревают в жарочном шкафу

4.3 Практические занятия

Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов

Практические занятия: Составление таблицы «Влияние внешних факторов на микроорганизмы»

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 45 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и таблица для заполнения
В задании необходимо определить влияние физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы

Критерии оценки:

Оценка «5» - Таблица заполнена полностью, ответы полные и правильные

Оценка «4» - даны правильные ответы на 4 задания

Оценка «3» - даны правильные ответы на 3 задания

Оценка «2» - даны правильные ответы на 1-2 задания

Оценка «1» - отсутствие правильных ответов

2. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Окраска микроорганизмов по Граму. Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей и микроскопических грибов

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается микроскоп, опорный конспект и таблица для заполнения.

В задании необходимо определить вид микроорганизмов в соответствии с окраской.

Критерии оценки:

Оценка «5» - Умение самостоятельно работать с микроскопом, правильно определены 2 вида микроорганизмов.

Оценка «4» - умение самостоятельно работать с микроскопом, правильно определен 1 вид микробов

Оценка «3» - недостаточные навыки самостоятельной работы с микроскопом, правильно определен 1 вид микробов

Оценка «2» - отсутствие навыков использования микроскопа, определение видов микробов с помощью преподавателя

Оценка «1» - отсутствие навыков и правильных ответов

Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов

Практические занятия: Виды порчи продуктов

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, карточки-задания по определению порчи продуктов.

В задании следует определить вид микробиологической порчи продуктов питания и занести ответ в таблицу.

Критерии оценки:

Оценка «5» - Таблица заполнена полностью, ответы полные и правильные
Оценка «4» - даны правильные ответы на 4 задания
Оценка «3» - даны правильные ответы на 3 задания
Оценка «2» - даны правильные ответы на 1-2 задания
Оценка «1» - отсутствие правильных ответов

Тема 1.3. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.

Практические занятия: Составление мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций и зоонозов

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается индивидуальное задание в соответствии с которым им необходимо составить в письменном виде меры профилактики какого-либо вида заболевания.

Критерии оценки:

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

Работа не выполнена

Практические занятия: Составление мероприятий по профилактике отравлений

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 45 минут

Для выполнения работы студентам выдается индивидуальное задание в соответствии с которым им необходимо составить в письменном виде меры профилактики микробного отравления

Критерии оценки:

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

Работа не выполнена

Практические занятия: Составление мероприятий по профилактике глистных заболеваний и отравлений немикробного происхождения

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается индивидуальное задание в соответствии с которым им необходимо составить в письменном виде меры профилактики глистных заболеваний и отравлений немикробного происхождения.

.Критерии оценки:

Критерии оценки:

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

Работа не выполнена

Тема 2.1. Санитарные требования к предприятиям общественного питания

1.Практические занятия: Приготовление растворов дезинфицирующих средств.

Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря.

Инструкция по выполнению :

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается дезинфицирующие вещества, таблица приготовления растворов.

В 1 задании необходимо приготовить раствор дезинфицирующего средства необходимой концентрации.

Во 2 задании студент должен написать правила обработки оборудования, тары или инвентаря (по заданию преподавателя).

Критерии оценки:

Оценка «5» - Умение самостоятельно готовить растворы указанной концентрации, правильно указаны все этапы обработки оборудования, тары, инвентаря.

Оценка «4» - умение самостоятельно готовить растворы указанной концентрации, правильно указаны все этапы обработки оборудования, тары, инвентаря, имеются небольшие неточности в ответе

Оценка «3» - раствор приготовлен неправильной концентрации , в ответе не более 3 ошибок.

Оценка «2» - раствор приготовлен неправильной концентрации, в ответе более 3 ошибок.

Оценка «1» - раствор приготовлен неправильно, отсутствие правильных ответов

2.Практические занятия: Составление таблицы «Условия и сроки хранения»

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и таблица для заполнения (10 заданий)

Критерии оценки:

Оценка «5» - Таблица заполнена полностью, ответы полные и правильные

Оценка «4» - даны правильные ответы на 8-9 заданий

Оценка «3» - даны правильные ответы на 6-7 заданий

Оценка «2» - даны правильные ответы на 3-4-5 заданий

Оценка «1» - правильных ответов на 1-2 задания

Тема 2.2. Основы гигиены труда и личной гигиены.

Практические занятия: Составление режима труда на предприятии общественного питания

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается индивидуальное задание в соответствии с которым им необходимо составить режим труда на предприятии общественного питания.

Критерии оценки:

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

Работа не выполнена

Практические занятия: Оказание первой помощи при травме

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается индивидуальное задание в соответствии с которым им необходимо оказать первую помощь при травме; также перевязочный материал, жгуты и медицинская аптечка.

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

Работа не выполнена

4.4.Контрольные работы

Контрольная работа по темам 1.1. и 1.2.

3 варианта заданий по 10 вопросов

Инструкция для обучающихся: на каждый вопрос выберите один из вариантов ответов или сформулируйте их самостоятельно. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Пример задания вариант 1

Вопросы и варианты ответов
1 Верно ли, что в воде зимой микробов меньше, чем летом? 2 Какую форму имеет золотистый стафилококк* А) цепочка б) шар в) спираль 3 Верно ли, что споры большинства бактерий погибают при стерилизации молока? 4 Какие бактерии используются при производстве квашеной капусты? А) дрожжи б) молочно-кислые бактерии В) масляно- кислые бактерии 5 Как называется разложение белков мяса? А) гниение б) брожение в) плесневение 6 Верно ли, что при низком содержании сахара в варенье, многие микробы погибают от недостатка питания? 7 Верно ли, что чем больше в продукте влаги, тем он быстрее портится? 8 Верно ли, что микробы в рыбе быстро развиваются в жабрах, поэтому при обработке рыбы их нужно удалить? 9 Какое вещество образуется в тесте для булочек под действием дрожжей? А) спирт б) уксус в) молочная кислота 10 Какая колбаса будет дольше храниться? А) сардельки б) полукопченая в) сырокопченая

Контрольная работа по теме «Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания»

Пример задания: вариант № 1

Инструкция по выполнению:

На вопросы 1 - 2 выберите правильный ответ из предложенных вариантов, каждый правильный ответ – 1 балл;

на вопросы 3-7 сформулируйте ответ самостоятельно, правильный ответ – 2 балла;

на вопрос 8 дайте полный развернутый ответ, полный правильный ответ – 3 балла, неполный ответ – 2 балла, не указанные меры профилактики – 1 балл, ответ неверный – 0 баллов.

1.Какое заболевание поражает легкие и кости человека?

А) бруцеллёз б) туберкулёз в) холера

2. Как называются заболевания, которые передаются человеку от больного животного через молоко или мясо?

- А) Острые кишечные инфекции б) Зоонозы
 в) пищевые отравления немикробного происхождения
3. Человек переболел дизентерией и является бактерионосителем. Может ли он являться источником инфекции?
4. Может ли микроб ботулинус развиваться в герметично закрытой банке с маринованными грибами?
5. Как называется невосприимчивость человека к некоторым заболеваниям?
6. Можно ли непастеризованное молоко использовать для приготовления манной молочной каши?
7. Может ли золотистый стафилококк активно размножаться на пирожных и тортах с кремом в летнее время?
8. Охарактеризуйте заболевание бычьим цепнем и напишите меры профилактики.

Контрольная работа

2 варианта по 10 вопросов. Пример задания – вариант №1

Инструкция для обучающихся:

1. На вопросы 1, 2, 4, 7, 8, 9 необходимо выбрать один ответ из предложенных вариантов.
2. На вопрос 6 выбрать 2 правильных ответа.
3. На вопросы 3, 5, 10 сформулировать ответ самостоятельно

1. Что, чаще всего, является источником заражения человека бычьим цепнем?
 А) мясо коров б) молоко в) рыба г) вода озер и рек
2. В каком органе у человека паразитируют трихинеллы?
 А) толстый кишечник б) тонкий кишечник в) мышцы
3. Верно ли, что для того, чтобы избежать отравления проросшим картофелем, его нужно отваривать в кожице, отвар слить, клубни очистить?
4. Как называется уничтожение микробов с помощью химических веществ (например, хлорной известью)
 А) дезинфекция б) дезинсекция в) дератизация
5. Можно ли, использовать оцинкованное ведро для хранения воды?
6. Выберите 2 вида кухонной посуды и инвентаря:
 А) котёл б) столовая тарелка в) вилка столовая
 Г) стакан д) столовая ложка е) гарнирная ложка
7. Как нужно дезинфицировать столовые приборы?
 А) промыть хлорной известью б) промыть с кальцинированной содой
 В) прокалить в жарочном шкафу
8. В каком цехе допускается деревянное покрытие столов?
 А) горячий б) кондитерский в) овощной
9. Сколько моечных ванн используют для мытья столовых тарелок?
 А) две б) три в) четыре
10. Можно ли перевозить в одном контейнере обжаренные котлеты и сырой мясной фарш (ответ обоснуйте).

10 – нет

Выполнение индивидуального задания по теме «Санитарное обследование предприятия общественного питания»

Инструкция по выполнению

- санитарно-эпидемиологическое обследование территории, транспортировки, приема и хранения пищевых продуктов;

- изучение гигиенического режима в производственных, торговых и бытовых помещениях;
- проверка правильности ведения медицинской документации, личной гигиены, санитарной грамотности персонала, условий труда и техники безопасности;
- гигиеническая оценка питания обслуживаемого населения;
- написание акта обследования по результатам обследования.

Критерии оценки:

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

Работа не выполнена

5. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» Дифференцированный зачет

1. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»** по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Умения

- У1 - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У2 - обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- У3 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
- У4 - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У5-составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

Знания

- З1 - основные понятия и термины микробиологии;
- З2 - основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- З3 - микробиологию основных пищевых продуктов;
- З4 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З5 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- З6 - правила личной гигиены работников организации питания;
- З7 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- З8 - пищевые вещества и их значение для организма человека;
- З9 - суточную норму потребностей человека в питательных веществах;
- З10-основные процессы обмена веществ в организме, суточный расход энергии;
- З11-состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- З12-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- З13-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- З14-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- З15-назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- З16-методики составления рационов питания.

Общие компетенции

- 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 9 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Профессиональные компетенции

Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -определять источники микробиологического загрязнения; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	
	-проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-рассчитывать энергетическую ценность блюд;	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
	-рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	-составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (deskрипторы)		Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий 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.		ЛР 9
Демонстрирующий принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.		ЛР 11
Проявляющий бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь.		ЛР 12
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;		ЛР 13
Проявляющий сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.		ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность.		ЛР 17

Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

2 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте задание, которое состоит из 40 вопросов тестового характера. На каждый вопрос выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.

Время выполнения задания – 45 мин.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимально возможное количество баллов – 40.

Варианты заданий для дифференцированного зачета – приложение 1

3. ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

3 а. Условия.

Группа сдает дифференцированный зачет одновременно.

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 3, каждое содержит 3 блока.

Ответы обучающиеся заносят письменно.

Время выполнения задания – 45 мин

Эталоны ответов - *приложение 2*

3 . КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка выполнения заданий.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов за выполнение всех заданий – 40.

Критерии аттестационной отметки:

«Отлично» – 37 – 40 баллов

«Хорошо» - 31 – 36 баллов

«Удовлетворительно» - 21 – 30 баллов

«Неудовлетворительно» - 20 баллов и менее.

В случае если обучающийся получает на дифференцированном зачете оценку 2 (неудовлетворительно), он имеет право на повторную сдачу дифференцированного зачета, для этого могут быть использованы вопросы тех вариантов, на которые обучающийся не отвечал ранее.

Результаты дифференцированного зачета заносятся в зачетную ведомость (*приложение 3*)

6. Литература.

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256
2. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 1. Для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2024 г.
3. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Часть 2. Для среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2024 г.
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: электронный учебно-методический комплекс. - М.: Издательский центр "Академия", 2021

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно - эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
4. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
7. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
8. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
9. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности:
<http://smikro.ru/?p=999>
2. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

7. Приложения

Приложение 1

**Варианты заданий для дифференцированного зачета
по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве»
1 вариант.**

1. Какие бактерии присутствуют в квашеной капусте

- А) дрожжи Б) молочно-кислые В) уксусно-кислые
2. Какие продукты портятся под действием уксуснокислых бактерий.
а)молоко б)варенье в) вино
3. Какое молоко может дольше храниться при комнатной температуре
А) пастеризованное б) стерилизованное
4. Верно ли, что микробы, питающиеся за счет живых организмов, называются паразитами и являются болезнетворными?
5. Согласны ли вы, что при охлаждении мяса до +10°C микробы задерживают свое развитие, а при замораживании мяса до -18°C погибают?
6. Верно ли, что при понижении концентрации сахара в продуктах (например, при варке варенья) многие микробы погибают от недостатка питания.
7. Верно ли, что некоторые плесневые грибы выделяют антибиотики, уничтожающие микробов; на основе этих веществ изготавливают лекарства группы антибиотиков - например, пенициллин.
8. Какая среда наиболее благоприятна для развития микробов?
а) Вода б) Воздух в) Почва
9. Как называются спорообразующие бактерии?
а) Бациллы б) Дрожжи в) Спириллы
10. Верно ли, что споры бактерий погибают при замораживании?
11. Согласны ли вы, что для того чтобы мясо быстрее оттаяло, нужно положить его в холодную воду?
12. Можно ли для приготовления котлетной массы из мяса замочить хлеб в теплом молоке?
13. Можно ли отварное мясо для борща залить бульоном, прокипятить и в нем же хранить до раздачи?
14. Допускается ли готовые жареные биточки и полуфабрикат «Котлеты рубленые» перевозить вместе в одной таре?
15. Как нужно хранить охлажденное мясо в морозильной камере?
А) уложив на стеллажи навалом Б) на подтоварниках
в) подвесив на крючья
15. Верно ли, что при длительном хранении мешки с мукой в штабеле не перекладывают, чтобы уменьшить потери при хранении (распыл)?
16. Разделка и порционирование отварного мяса для борща допускается на доске с маркировкой:
А) «СМ» Б) «ВМ» В) «Суп»
17. В каком цехе допускается деревянное покрытие производственных столов?
А) в горячем Б) в холодном В) в кондитерском
18. Каким образом следует дезинфицировать столовые приборы?
А) прокалить в жарочном шкафу Б) подержать в растворе хлорамина в) прокипятить с содой
19. Какой орган человека поражают крупные глисты?
А) Кишечник б) Мозг в) Легкие
20. Можно ли заразиться эхинококком через грязные руки после контакта с больной собакой?
21. Через какой продукт чаще всего происходит заражение широким лентецом?
А) Овощи б) Фрукты в) Рыба
22. Микотоксикоз - это отравление, вызванное ядами микроскопических грибов. Верно ли, что они могут возникнуть от плохо проваренного или прожаренного мяса?
23. Можно ли в оцинкованных вёдрах можно хранить рисовую крупу?
24. Верно ли, что в период нереста некоторые виды рыб становятся ядовитыми, что может привести к пищевым отравлениям?
25. Может ли после выздоровления при заболевании сальмонеллезом человек остаться бактерионосителем?

26. Верно ли, что кишечная палочка широко распространена в природе, в небольшом количестве находится в желудочно-кишечном тракте человека?
27. Согласны ли вы, что золотистый стафилококк особенно быстро развивается в летнее время в пирожных и тортах с кремом?
28. Могут ли мухи, тараканы и грызуны быть переносчиками дизентерии?
29. При какой кишечной инфекции температура тела больного человека понижается до 35 градусов?
а) Дизентерия б) Брюшной тиф в) Холера
30. Как называется заболевания, которые передаются человеку от больного животного через мясо и молоко?
а) Острые кишечные инфекции б) Зоонозы
31. Верно ли, что в воде зимой микробов меньше, чем летом?
32. Какую форму имеет золотистый стафилококк?
А) цепочка б) шар в) спираль
33. Верно ли, что споры большинства бактерий погибают при стерилизации молока?
34. Какие бактерии используются при производстве квашеной капусты?
А) дрожжи б) молочно-кислые бактерии В) масляно-кислые бактерии
35. Как называется разложение белков мяса?
А) гниение б) брожение в) плесневение
36. Верно ли, что при низком содержании сахара в варенье, многие микробы погибают от недостатка питания?
37. Верно ли, что чем больше в продукте влаги, тем он быстрее портится?
38. Верно ли, что микробы в рыбе быстро развиваются в жабрах, поэтому при обработке рыбы их нужно удалить?
39. Какое вещество образуется в тесте для булочек под действием дрожжей?
А) спирт б) уксус в) молочная кислота
40. Какая колбаса будет дольше храниться?
А) сардельки б) полукопченая в) сырокопченая

2 вариант.

1. Верно ли что микробы лучше развиваются при повышенной температуре, влажности, и на солнечном свету?
2. Как называется разложение белков с образованием неприятно пахнущих и ядовитых веществ (например; порча рыбы, мяса.)
а) плесневение б) гниение в) брожение
3. Как называется нагревание герметично закрытого продукта до температуры 120 гр.?
А) пастеризация б) стерилизация
4. Верно ли, что если концентрация питательных веществ снаружи клетки микроба больше, чем внутри, то вода из клетки переходит в окружающую среду, и микроб погибает.
5. Согласны ли вы, что большинство микробов и их спор погибает при высокой температуре, например, при стерилизации молока.
6. Верно ли, что в клюкве и бруснике содержится бензойная кислота, которая является антисептиком и губительно действует на микробы, поэтому эти ягоды могут храниться длительное время.
7. Какую форму имеют бактерии кокки (микрококки, стрептококки)?
а) Спираль б) Шар в) Цепочка
8. В производстве, каких пищевых продуктов используются плесневые грибы?
а) Хлеб б) Квас в) Сыр
9. Согласны ли вы с утверждением, что вирусы размножаются только внутри живых клеток?
10. Можно ли оттаявшую печень, которую не использовали для приготовления блюд, заморозить повторно?
11. Можно ли замороженный минтай оттаивать в холодной подсоленной воде?

12. Сколько часов можно хранить салат «Оливье», заправленный майонезом?
А) 1 ч б) 6 ч в) 12 ч
13. Какой продукт можно перевозить в открытом кузове машины навалом, закрыв брезентом?
А) капуста б) хлеб в лотках в) газированные напитки
14. Можно ли принимать на склад рыбные консервы, если срок годности не истек, но банки целые, не вздутые?
15. Что обязательно указывают в документах на перевозку полуфабриката «Котлеты рубленые»?
А) число и месяц изготовления б) месяц и год изготовления
В) час и дату изготовления
16. Чем посыпают разрубочный стул после разрубки мяса?
А) хлорной известью б) солью в) лимонной кислотой
17. Какую посуду нельзя использовать для приготовления чая?
А) оцинкованное ведро б) эмалированную кастрюлю
В) котёл из пищевого алюминия
18. Сколько моечных ванн устанавливают для мытья кухонной посуды?
А) одну б) две в) три г) четыре
19. Какой из перечисленных гельминтов имеет наименьшие размеры?
А) Бычий цепень б) Трихинеллы в) Широкий лентец
20. Личинка какого гельминта поражает мышечную ткань человека?
А) Бычий цепень б) Широкий лентец в) Трихинеллы
21. Эхинококк поражает у человека:
А) Желудок б) Печень в) Мышцы
22. Весной, в проросшем картофеле накапливается соланин, верно ли, что для предупреждения отравления, картофель лучше варить в кожице?
23. Эрготизм вызывается спорыньей, которая паразитирует на колосьях ржи и пшеницы. Верно ли, что для предупреждения эрготизма муку перед использованием просеивают?
24. Икра и молоки рыбы иглобрюха ядовиты. Верно ли, что если икру отварить в большом количестве воды, то яд перейдёт в отвар, и икру можно будет использовать в пищу?
25. Яйца каких птиц запрещено использовать для приготовления блюд в столовых?
А) гусей б) куриц в) цыплят-бройлеров
26. Согласны ли вы, что отравление кишечной палочкой возникает даже при незначительном их попадании её в организм человека?
27. Верно ли, что при ботулизме, если человеку не ввести быстро специальной сыворотки, он может умереть от расстройства дыхания.
28. При каком способе воздействия погибает дизентерийная палочка?
а) При высушивании б) при охлаждении в) При кипячении
29. Как называется невосприимчивость человека к некоторым заболеваниям?
А) иммунитет б) инкубационный период в) бактерионосительство
30. Как необходимо обработать яблоки, если их подают свежими в качестве десерта?
А) Промыть горячей водой темп. 50 градусов
б) промыть холодной кипячёной водой в) ошпарить кипятком
31. Верно ли, что в песчаной почве микробов меньше, чем в глинистой?
32. Как называются бактерии, которые при неблагоприятных условиях образуют споры?
А) спириллы б) бациллы в) вирусы
33. Верно ли, что при замораживании рыбы все микробы погибают?
34. Какой продукт портят уксусно-кислые бактерии?
А) молоко б) вино в) уксус
35. Как называется расщепление сахара?
А) гниение б) брожение в) плесневение
36. Верно ли, что микробы лучше развиваются на солнечном свете, т.к. он обеспечивает наилучшую температуру развития?

- 37.Верно ли, что на рыбе могут развиваться светящиеся бактерии, но они не вызывают порчи продукта?
- 38.Согласны ли Вы, что некоторые плесневые грибы выделяют антибиотики на основе которых изготавливают пенициллин?
- 39.Какое вещество образуется в сметане под действием молочно-кислых бактерий?
А) молочная кислота б) спирт в) уксус
- 40.Какой микроб вызывает вздутие банок с рыбными консервами?
А) дрожжи б) плесневые грибы в) ботулинус

3 вариант.

- 1.Верно ли, что содержание микробов в воздухе учебного кабинета зависит от его загрязнённости?
- 2 Как называются микробы-паразиты, которые развиваются внутри живых клеток?
А) дрожжи б) вирусы в) бациллы
- 3Верно ли, что споры всех бактерий погибают при замораживании?
- 4 Какой микроорганизм вызывает спиртовое брожение?
А) дрожжи б) молочно-кислые бактерии В) масляно- кислые бактерии
- 5 Верно ли, что плесневые грибы нуждаются в готовых питательных веществах, любят теплые и влажные помещения? ' ^ ;
- 6 Согласны ли Вы, что сельдь сильно солёная будет храниться дольше, чем слабосолёная?
- 7 Все крупы содержат мало влаги. Может ли на рисовой крупе развиваться плесень?
- 8Верно ли, что лук и чеснок содержат фитонциды, которые уничтожают болезнетворных микробов?
- 9 Какое вещество образуется в вине под действием уксусно-кислых бактерий?
А) молочная кислота б) спирт в) уксус
- 10.Верно ли, что гусиные и утиные яйца являются диетическим продуктом, т.к птица питается рыбой, поэтому рекомендуются для питания детей?
- 11.Под действием каких микроорганизмов возникает спиртовое брожение?
а)плесневые грибы б)дрожжи в) молочно - кислые бактерии.
12. Согласны ли вы с утверждением, что при низкой температуре развитие микробов замедляется, а при замораживание все микробы погибают?
- 13.Микроб ботулинус вызывает вздутие консервных банок (бомбаж) и развивается в консервах только в присутствии воздуха.
- 14.Повышенная влажность способствует развитию микробов.
- 15.Некоторые плесневые грибы выделяют антибиотики, уничтожающие микробов, на основе этих веществ изготавливают некоторые лекарства :
А) пенициллин б) аспирин в) анальгин
- 16.Верно ли, что бактерии это одноклеточные организмы?
17. Какой продукт необходим дрожжам для их жизнедеятельности?
а)Спирт б) Сахар в)Соль
- 18.В какое время года находится больше всего микробов в воде озёр и прудов?
а) Летом б)Зимой
19. Можно ли взвешивать рисовую крупу в оцинкованном ведре?
20. Пораженные гусеницами кочаны капусты разрезают и погружают в соленую воду хотя бы на 30 минут.
21. В целях полного уничтожения микрофлоры и достижения хорошего качества готового продукта котлеты рубленые обжаривают с двух сторон на сковороде и доводят до готовности в жарочном шкафу.
22. Фабрика-кухня готовит блюда для отправки в школьные столовые. За сколько часов до отправки можно приготовить сырники?
А) за 12 часов Б) за 6 часов В) за 1 час

23. Какие продукты необходимо хранить при повышенной влажности?
А) крупы Б) фрукты В) чай
24. На складе макарон в бумажных мешках установили вертикально на бетонированном полу. Верно ли поступили?
25. Сколько моечных ванн устанавливают для мытья столовых тарелок?
А) две б) три в) четыре
26. Допускается ли мыть кухонную посуду и инвентарь в одной ванне со столовой посудой?
А) да Б) нет
В) допускается сначала вымыть столовую посуду, затем кухонную.
27. Какой из перечисленных гельминтов имеет наименьшие размеры?
А) Бычий цепень Б) Трихинеллы В) Широкий лентец
28. Человек резко похудел, стал страдать малокровием. Может ли это являться признаком глистного заболевания?
29. Можно ли употреблять в пищу мясо, зараженное личинками трихинелл?
А) Можно Б) Нельзя В) Можно, если его тщательно проварить
30. Сморчки и строчки содержат ядовитые вещества, поэтому их отваривают в большом количестве воды, отвар сливают и не используют для супов и соусов, так как в него переходят ядовитые вещества?
31. В сырой фасоли содержится яд фазин. Верно ли, что этот яд разрушается при варке?
32. Можно ли, при приготовлении абрикосового торта боковые стороны обсыпать ядрами косточек абрикоса для придания вкуса и аромата?
33. Свежий непастеризованный творог можно реализовать в столовой порциями со сметаной и сахаром.
34. Микроб ботулинус быстро развивается в консервных банках (с рыбными, мясными, грибными консервами) в том случае, если банки закрыты негерметично.
35. Повар с гнойничковыми заболеваниями рук может стать причиной ботулизма.
36. Стафилококковое отравление может возникнуть при употреблении некипяченого или стерилизованного молока, т.к. стафилококк может попасть в молоко через гнойники на руках доярки.
37. Какие заболевания чаще всего поражает лёгкие человека?
а) Бруцеллёз б) Туберкулёз в) Холера
38. Может ли человек заразиться туберкулёзом воздушно-капельным путём?
39. Повар переболел дизентерией и полностью выздоровел. Может ли он являться бактерионосителем?
40. Сколько раз в год необходимо проходить медосмотр кондитеру?
А) 1 б) 2 в) 3

**Ответы на задания дифференцированного зачета
по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и
гигиены»**

1 вариант		2 вариант		3 вариант	
1. Б	21. в	1. Нет	21. б	1. Верно	21. да
2. В	22. нет	2. Б	22.нет	2. Б	22.в
3. Б	23.можно	3. Б	23.верно	3. Нет	23.б
4. Да	24. верно	4. Верно	24.нет	4. А	24.неверно
5. Нет	25.может	5. Верно	25.а	5. Верно	25.б
6. Нет	26.верно	6. Верно	26.нет	6. Да	26.б
7. Да	27.да	7. Б	27.верно	7. Может	27.б
8. В	28.могут	8. В	28.в	8. Да	28.да
9. А	29.в	9. Да	29.а	9. В	29.б
10. Нет	30.б	10. Нет	30.б	10. Нет	30.да
11. Нет	31.верно	11. Можно	31.верно	11. Б	31.да
12. Нет	32.б	12. А	32.б	12. Нет	32.нет
13. Да	33.верно	13. А	33.нет	13. Нет	33.нет
14. Нет	34.б	14. Нельзя	34.б	14. А	34.нет
15. В	35.а	15. В	35.б	15. Да	35.да
16. Б	36.б	16. Б	36.нет	16. Да	36.б
17. В	37.верно	17. А	37.верно	17. Б	37.да
18. А	38.верно	18. Б	38.да	18. А	38.да
19. А	39.а	19. Б	39.а	19. Может	39.а
20. да	40.в	20. в	40.в	20. да	40. нет

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ
(дифференцированный зачет)

Специальность/профессия:

Курс : _____Группа: _

Дисциплина/МДК: _____

Преподаватель: _____

(Фамилия, имя, отчество преподавателя)

Дата «__» _____ 20__г. № урока

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента (инициалы)	№ задания	оценка	подпись преподавателя
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Итого: 5 (отлично) _____ человек
 4(хорошо) _____ человек
 3(удовлетворительно) _____ человек
 2(неудовлетворительно) _____ человек
 не явилось _____ человек

Подпись преподавателя _____

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕН:
приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от _31.08.2023г. № 235-уч

**Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочих мест»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Галич, 2023 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочих мест»

Разработчик:

Кудрявцева Нина Викторовна,
преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

		Страницы
1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	6
3.	Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)	9
4.	Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	12
5.	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	25
6.	Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	28
7.	Приложения	29
	<i>Приложение 1</i> Комплект заданий для проведения письменного экзамена по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочих мест»	29
	<i>Приложение 2</i> Бланк ответов на вопросы письменного экзамена по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочих мест»	40
	<i>Приложение 3</i> Ответы на задания письменного экзамена по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочих мест»	41
	<i>Приложение 4</i> Экзаменационная ведомость	45

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочих мест» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения

- У1 - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- У2 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- У3 - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

Знания

- З1 - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- З2 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- З3 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- З4 - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- З5 - правила охраны труда в организациях питания

Общие компетенции

- 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 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.

Профессиональные компетенции

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

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и	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

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные

	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	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен

3.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины
«Техническое оснащение и организация рабочих мест»
по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточный контроль	
	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК и ПК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК и ПК
Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			Экзамен	У1-У3; З1-З5; ОК01-ОК07, ОК09-ОК10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 1.1 Общие сведения о машинах	<i>Тестирование:</i> «Классификация машин, основные части и детали»	З1, З5 ОК01-ОК07, ОК09-ОК10		
Тема 1.2 Механическое оборудование	<i>1.Тестирование</i> -Машины для обработки овощей. -Машины для обработки мяса и рыбы. <i>2. Устный опрос</i> <i>3. Лабораторные работы</i> -Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля -Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы - Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья - Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста	З1, З5 ОК01-ОК07, ОК09-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 У3 У1		

Тема 1.3 Тепловое оборудование	<i>1.Тестирование:</i> - Варочно-жарочное оборудование -Оборудование для жарки и выпекания. -Электросковороды -Электроплиты <i>2.Устный опрос</i> <i>3.Лабораторные работы</i> - Изучение устройства по натуральным образцам, плакатам - Изучение принципа работы теплового оборудования - Приобретение эксплуатационных навыков теплового оборудования	31, 35 ОК01-ОК07,ОК09-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 У3 У1		
Тема 1.4 Вспомогательное оборудование	<i>1.Тестирование</i> <i>2.Устный опрос</i> <i>3.Лабораторная работа</i> - Изучение устройства, принципа работы, правил эксплуатации вспомогательного оборудования	31, 35 ОК01-ОК07,ОК09-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 У3, У1		
Тема 1.5 Холодильное оборудование	<i>1.Устный опрос</i> <i>2.Лабораторная работа</i> - Изучение устройства, принципа работы, правил эксплуатации холодильного оборудования по образцам	31, 35 У3, У1 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК01-ОК07,ОК09-ОК10		
Раздел 2.Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			Экзамен	У1-У3; 31-35; ОК01-ОК07,ОК09-ОК10; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,

				ПК 5.1-5.5
Тема 2.1. Классификация и характеристики основных типов организаций питания	<i>1. Устный опрос</i> <i>2. Тестирование</i>	34 ОК01-ОК07, ОК09-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<i>1. Устный опрос</i> <i>2. Лабораторные работы</i> - Ознакомление с планировкой помещений на предприятии - Организация рабочих мест повара по обработке овощей - Организация рабочих мест повара по обработке мяса, птицы - Организация рабочих мест повара по обработке рыбы - Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции - Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции - Организация рабочих мест кондитера по выпуску продукции - Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания <i>Тестирование:</i> 1 Организация работы цехов 2 Организация производственных цехов	33, 34, 35 У1 У2 ОК01-ОК07, ОК09-ОК10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		

4.Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины

4.1 Устные опросы

Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Устный опрос по теме 1.1. Общие сведения о машинах

- 1.Назовите классификацию оборудования
- 2.Расшифруйте маркировку
- 3.Укажите достоинства и недостатки передачи ременной (цепной, зубчатой, червячной, фрикционной)
- 4.Сформулируйте правила техники безопасности

Устный опрос по теме 1.2. Механическое оборудование

- 1.Расшифруйте маркировку машин.
 1. На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
 2. Как и для чего сульфитируют картофель?
 - 3.Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?
 4. Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
 5. Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
 6. Как регулируется толщина нарезки овощей? 7.
 - 7.Расскажите правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.
 - 8.Для чего корпус мясорубки имеет пазы?
 - 9.Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
 - 10.ТБ и БТ при работе на мясорубке с индивидуальным приводом.
 - 11.Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?
 - 12.Как правильно собрать мясорубку для работы на ней?
 - 13.В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?
 - 14.Для чего служит шнек мясорубки и почему он изготовлен с переменным шагом витков?
 - 15.Какой привод у мясорубки МИМ-60?
 - 16.Какие функции выполняют фрезы мясорыхлительной машины?
 - 17.Расшифруйте маркировку машин: МИМ-105, МС8-150, МРМ-15, МФК-2240
 18. Расшифруйте маркировку машин ТММ-1, МРТ-60М, МВ-35М.
 - 19.Какие меры предосторожности следует выполнять при работе на машинах?
 - 20.Для чего служит предохранительная решетка в машине МРТ-60М?
 - 21.Какие взбиватели используются на машине МВ-35М?
 - 22.Как установить толщину раскатываемого теста при работе на машине МРТ-60М?
 - 23.Правила техники безопасности и безопасности труда на машинах в кондитерском цехе.
 - 24.Как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?
 - 25.Расскажите устройство и принцип действия просеивателя муки.
 - 26.В чем состоит принцип действия взбивальных машин?
 - 27.Как регулируется скорость взбивателя на машине МВ-60?
- Назовите основные детали и для чего они служат на машине МРХ-200?
- Как установить толщину нарезки хлеба на машине ХРМ-300М?
- Кто имеет право работать на хлебобрезательных машинах?
- Назовите основные части машины МРГ-300А.
- Как определить качество заточки ножа?
- Что нужно сделать, если машина МРХ-200 остановилась во время нарезки хлеба?
- Какую роль выполняет электроблокировка на машине МРХ-200?

Устный опрос по теме 1.3 Тепловое оборудование

- 1.Расшифруйте маркировку теплового аппарата.
- 2.Соотнесите маркировку машины и ее название
- 3.Назовите источники тепла и теплоносители.

- 4.Приведите примеры по экономии энергоресурсов.
- 5.Назовите основные виды теплообмена.
6. Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
- 7.Какую воду наливают в парогенератор и почему?
- 8.В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающих?
- 9.Каково назначение манометра, установленного на котле КПП-60?
10. Назовите режимы работы котла КЭ-250.
- 11.Какие преимущества электрического обогрева?
- 12.Назовите требования ТБ при работе с электродкотлами.
13. Как подготовить газовый котел к работе?
14. В чем причина гидравлического удара в паровых котлах?
15. Расскажите принцип работы электроконтактного манометра.
16. Как и в каких котлах производится варка продуктов в функциональных емкостях?
- 17.Назовите контрольно-измерительные приборы в КПЭ-100 и принцип их работы.
- 18.Принцип работы пароварочного шкафа при атмосферном давлении.
19. В чем достоинство парового обогрева при варке продуктов в пароварочных шкафах?
- 20.Перечислите требования техники безопасности при варке продуктов на пару.
- 21.Какую воду наливают в парогенератор и почему?
- 22.Назовите устройство и принцип работы машин СНЭ-15, КВЭ-7.
23. Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
24. Расшифруйте обозначение оборудования ШПЭСМ-3 и назовите основные правила эксплуатации.
- 25.Назовите устройство и правила эксплуатации электрических сковород.
- 26.Назовите принцип работы и устройство электросковороды СКЭ-0,3.
- 27.Как регулируется температура жарочных шкафов?
28. Назначение устройства и принцип работы КЭП-400
29. Как регулируется температура марочных электроплит?
- 30.Какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?
- 31.Как можно уменьшить расход электроэнергии и увеличить срок службы конфорок при работе с электрическими плитами?
32. Расскажите правила эксплуатации при работе с газовыми плитами.
- 33.Каковы требования техники безопасности при работе на электрических плитах?

Устный опрос по теме 1. 4. Вспомогательное оборудование

- 1.Расшифруйте маркировку оборудования НЭ-1А
- 2.Сформулируйте правила эксплуатации КНЭ-25
- 3.Объясните принцип действия КНЭ-25 и НЭ-1А
- 4.Укажите назначение вспомогательного оборудования.
5. Назначение и правила эксплуатации оборудования для раздачи пищи.

Устный опрос по теме 1.5 Холодильное оборудование

- 1.Расшифруйте маркировку оборудования ШХ-0,6
- 2.Сформулируйте правила эксплуатации холодильных шкафов
- 3.Объясните принцип действия морозильных камер
- 4.Укажите назначение холодильного оборудования

Раздел 2.Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Устный опрос по теме 2.1 Классификация и характеристика основных типов организаций

питания

1. Укажите типы и классы предприятий
2. Объясните принцип классификации по торговому признаку
3. Соотнесите тип предприятия и ассортимент продукции
4. Сформулируйте правила планировки помещений

Устный опрос по теме 2.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

1. Назовите общие требования к планировке цеха овощного (мясного, рыбного, горячего, кондитерского)
2. Объясните принцип расстановки оборудования
3. Сформулируйте правила техники безопасности при работе в цехе овощном (мясном, рыбном, горячем, кондитерском)
4. Укажите необходимое оборудование, инструменты и инвентарь цеха овощного (мясного, рыбного, горячего, кондитерского)
5. Укажите последовательность проведения бракеража пищи

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

4.2 Тестовые задания

Тестирование по теме 1.1 Общие сведения о машинах

Тестовое задание по теме «Классификация машин»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

<i>Вопросы</i>	<i>Варианты ответов</i>
1. Какой машины для обработки картофеля не существует?	А) сортировочная Б) калибровочная В) для удаления глазков
2. Какая передача состоит из 2-х катков, плотно прижатых друг к другу?	А) Ременная Б) Зубчатая В) Фрикционная
3. Из каких основных деталей состоит червячная передача	А) Два зубчатых колеса Б) Зубчатое колесо и винт со специальной резьбой В) две звездочки и цепь
4. Какая передача будет самой бесшумной?	А) Зубчатая

	Б) Цепная В) Ременная
5. Какую передачу применяют для передачи движения между валами, если они находятся на достаточно большом расстоянии друг от друга?	А) Цепная Б) Зубчатая В) Червячная
6. Как называется вал, передающий движение от электродвигателя к рабочим деталям?	А) Ведущий Б) Ведомый
7. Что является рабочим органом в мясорубке?	А) Корпус Б) Электродвигатель В) Крестообразный нож
8. Какую форму имеет ремень в поперечном сечении в клиноременной передаче?	А) Овал Б) Трапеция В) Ромб
9. Какая передача будет пробуксовывать в случае перегрузок?	А) Цепная Б) Зубчатая В) Ременная
10. Какая передача наиболее сложна в изготовлении?	А) Ременная Б) Фрикционная В) Цепная

Тестирование по теме 1.2. Механическое оборудование

Тестовое задание по теме «Машины для обработки овощей»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

<i>Вопросы</i>	<i>Варианты ответов</i>
1. Цифры в названии МОК-125 обозначают...	А) Производительность кг/час Б) Объем рабочей камеры, л
2. Как можно нарезать картофель в МРО-200?	А) Кубиками, дольками, соломкой Б) Соломкой, брусочками, кружочками В) Соломкой, кружочками, брусочками
3. Картофель в МОК -125 загружают, когда электродвигатель...	А) Включен Б) Выключен
4. Машина КНА-600 является машиной:	А) Периодического действия Б) Непрерывного действия
5. С помощью чего очищается картофель в МОК-125?	А) Специальные ножи Б) Абразивное покрытие В) Винт со специальной резьбой
6. Как называется процесс разделения картофеля по размеру?	А) Сортировка Б) Калибровка
7. Для чего предназначена машина МКП-60?	А) Для нарезки картофеля Б) Для приготовления картофельного пюре В) Для шинковки капусты
8. С помощью чего нарезается картофель в МРО-200?	А) Дисковые ножи Б) Ротор В) Абразив
9. Овощи в машину МП-800 для протираания загружают, когда двигатель...	А) Включен Б) Выключен
10. Какую операцию при обработке картофеля нельзя механизировать?	А) Калибровку Б) Доочистку В) Мойку

Тестовое задание по теме «Машины для обработки мяса и рыбы»

Поставьте в бланке ответов «ДА», если утверждение полностью верно, или «НЕТ», если утверждение полностью или частично неверно

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

1. Котлетоформовочная машина имеет 2 бункера: один для фарша, другой – для панировочных сухарей.
2. В МРМ-15 порционные куски мяса надрезаются с двух сторон ножами-фрезами.
3. Электромясорубку можно использовать для измельчения мяса, рыбы, сухарей и специй.
4. В комплект мясорубки МИМ-82 входят два двусторонних ножа.
5. При работе в МИМ-150 подрезная решетка (нож) неподвижна, а двусторонние ножи вращаются.
6. Фаршемешалка МС-150 является сменным механизмом и не имеет собственного двигателя.
7. После окончания работы рыбоочиститель РО-1М выключают и промывают горячей водой с моющим средством.
8. Толщина и масса котлет в МФК-2240 зависит от глубины опускания поршня.
9. В фаршемешалке продукты перемешиваются с помощью лопастей
10. Цифры в названии МИМ-105 обозначают ее производительность кг/час

Тестирование по теме 1.3. Тепловое оборудование

Тестовое задание по теме «Варочно-жарочное оборудование»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Вопросы	Варианты ответов
1. Сколько конфорок в плите ПЭСМ-4ШБ	А) 2 Б) 3 В) 4
2. Что входит в конструкцию плиты ПЭСМ-4Ш	А) Конфорки, бортики Б) Бортики, жарочный шкаф В) Конфорки, жарочный шкаф
3. Где расположены тэны в жарочном шкафу плиты ПЭСМ-4 ШБ	А) Сверху и снизу Б) Только снизу В) С боковых сторон
4. Какая плита не предназначена для жарки блинов прямо на поверхности конфорок	А) ПЭСМ-4 Б) ПЭСМ-1Н В) ПЭСМ-2НШ
5. В какой плите отсутствует жарочный шкаф	А) ПЭСМ-4ШБ Б) ПЭСМ-1Н В) ПЭСМ-4Ш
6. Какая плита является секционно-модулированной	А) СЭСМ-0,2 Б) ПЭСМ-4 В) ПНЭН-0,2
7. Какая плита используется в буфетах для подогрева блюд в наплитной посуде	А) ПНЭК-2 Б) ПЭСМ-4ШБ В) СЭСМ-0,2
8. Какая плита имеет наибольшую площадь жарочной поверхности	А) ПЭ-0,51 Б) ПЭ-0,17 В) ПНЭН-0,2
9. На какой нагрев необходимо включить плиту	А) На средний

для разогрева конфорок	Б) На сильный В) На слабый
10.Какая плита работает на газовом обогреве	А) СГСМ-0,2 Б) ПГСМ-2МА В) ПЭСМ-4Ш

Тестовое задание по теме «Оборудование для жарки и выпечки»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

<i>Вопросы</i>	<i>Варианты ответов</i>
1.Где установлены тэны в ФЭСМ-20	А) Снаружи под днищем Б) погружены во фритюр В) Снаружи с боковых сторон
2.До какой температуры нагревается фритюр в ФЭСМ-20	А) 100 гр. Б) 150 гр. В) 180 гр.
3.Сколько часов непрерывной работы можно использовать фритюр	А) 30 ч Б) 40 ч В) 50 ч
4.Какая фритюрница является аппаратом непрерывного действия	А) ФЭСМ-20 Б) ФНЭ-40 В) СЭСМ-0,5
5.Нужно ли смазывать барабан в жаровне ЖВЭ-720 перед выпечкой блинов	А) Да Б) Нет
6.Какова производительность ЖВЭ-720	А) 720 штук в час Б) 720 кг в час В) 720 штук в минуту
7.С помощью чего отделяется готовая блинная лента от барабана	А) Скребок нож Б) Наклонный лоток В) Отрезной нож
8.Где установлены нагреватели в ЖВЭ-720	А) Снаружи Б) В нижней части стола В) Внутри барабана
9.Сколько жарочных секций в ШЖЭСМ-2К	А) 4 Б) 2 В) 1
10. Можно ли пользоваться ШПЭСМ-3 при отсутствии подовых листов	А) Можно Б) Нельзя

Тестовое задание по теме «Электросковороды»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

<i>Вопросы</i>	<i>Варианты ответов</i>
1.Какая сковорода имеет косвенный обогрев?	А) СЭСМ-0,2 Б) СКЭ-0,3 В) СЭ-1
2.Какая сковорода имеет наибольшую площадь чаши	А) СЭСМ-0,2 Б) СКЭ-0,3 В) СЭСМ-0,5

3.Что является промежуточным теплоносителем в сковородах с косвенным обогревом	А) Вода Б) Минеральное масло В) Водяной пар
4.Какая сковорода укреплена на чугунной вилкообразной станине	А) СЭ-2 Б) СЭСМ-0,2 В) СЭСМ-0,5
5.Что используют для удаления пригоревших к чаше продуктов	А) Нож Б) Металлическая лопатка В) Деревянная лопатка
6.Когда смазывают жиром чашу СЭСМ-0,2	А) До включения Б) После разогрева
7.Какая сковорода не является секционно-модулированной	А) СЭСМ-0,2 Б) СКЭ-0,3 В) ПЭСМ-4
8.Какая сковорода работает на газовом обогреве	А) СЭ-1 Б) СГСМ-0,5 В) СКЭ-0,3
9.Из какой передачи состоит механизм опрокидывания в СЭСМ-0,2	А) Червячная Б) Цепная В) Ременная
10. Можно ли сковороду СЭСМ-0,2 использовать для пассерования овощей	А) Можно Б) Нельзя

Тестовое задание по теме «Пищеварочные котлы»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

<i>Вопросы</i>	<i>Варианты ответов</i>
1.Какой котел является опрокидывающимся	А) КПЭ-100 Б) КПЭ-60 В) КЭ-100
2.Какой котел предназначен для варки продуктов в функциональных емкостях	А) УЭВ-40 Б) КПЭСМ-60 В) КЭ-100
3.Какое устройство предназначено для приготовления блюд и транспортировки их на раздачу	А) УЭВ-40 Б) КПЭСМ-60 В) КЭ-100
4.Какой котел является секционно-модулированным	А) КПЭ-100 Б) КПЭСМ-60 В) СЭСМ-0,5
5.Какой аппарат предназначен для варки продуктов при высоком давлении	А) автоклав АЭ-1 Б) котел КЭ-100 В) устройство УЭВ-40
6.В каких случаях срабатывает электрод защиты от «сухого хода»	А) Если в котле нет продуктов Б) Если в парогенераторе нет воды В) Если котел не закрыт крышкой
7.Как проверить уровень воды в парогенераторе	А)Поднять крышку котла и определить уровень воды Б) Открыть контрольный кран В) Поднять клапан-турбинку
8.Какую воду рекомендуется использовать для парогенератора	А) Холодную из-под крана Б) Кипяченую В) горячую
9.Где установлен двойной предохранительный	А) На крышке котла

клапан	Б) В пароводяной рубашке В) В парогенераторе
10.Для чего служит манометр	А) Для аварийного сброса пара Б) для определения уровня воды в парогенераторе В) для измерения давления в парогенераторе

Заполните таблицу по теме «Варочно – жарочное оборудование»

Отметьте в таблице крестиком те характеристики, которые соответствуют марке плиты

Марка плиты	кол-во конфорок	электрическая	газовая	жарочный шкаф	бортики	секционно-модулированная	способ приготовления блюд
ПЭСМ-4							
ПЭСМ-4Ш							
ПЭСМ-4ШБ							
ПЭСМ-1Н							
ПЭСМ-2НШ							
ПЭ-0,51							
ПЭ-0,17							
ПНЭК-2							
ПНЭН-0,2							
ЭП-4М							
ЭП-7							
ПГСМ-2МА							

Критерии оценки

Оценка «5» - 12-11 правильных ответов

Оценка «4» – 9-10 правильных ответов

Оценка «3» - 6-7-8 правильных ответов

Оценка «2» -2-3-4-5 правильных ответа

Оценка «1» - 0-1 правильных ответа

Тестирование по теме 1.4 Вспомогательное оборудование

Тестовое задание по теме «Вспомогательное оборудование»

Поставьте в бланке ответов «ДА», если утверждение полностью верно, или «НЕТ», если утверждение полностью или частично неверно

1. Водонагреватель предназначен для кипячения воды.
2. Кипятильник КНЭ-25 является оборудованием непрерывного действия.
3. Постоянный уровень воды в кипятильнике поддерживается с помощью поплавкового устройства
4. Тэны в водонагревателе НЭ-1 находятся под верхней крышкой.
5. Воду из кипятильника КНЭ-25 можно использовать для приготовления чая.
6. Мармит МСЭСМ-50 предназначен для хранения 2-х блюд, гарниров и соусов в наплитной посуде.
7. В мармите МСЭСМ-50 обогрев блюд осуществляется паром.
8. Мармит МСЭСМ-3 имеет 3 круглых конфорки.
9. Мармит МСЭСМ-50 является передвижным.

10. Для разогрева конфорок мармит МСЭСМ-3 включают на сильный нагрев, а затем переключают на нужный.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Тестирование по теме 2.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Установите соответствие между характеристикой предприятия и его типом

1. Специализированное предприятие предназначается для реализации смешанных напитков в широком ассортименте	Кофейня Буфет Ресторан Бар Кафе Столовая Закусочная Чайная
2. Специализированное предприятие, предлагающее потребителям широкий выбор кофейных напитков.	
3. Предприятие реализует в широком ассортименте чай и мучные кондитерские изделия.	
4. Предприятие предназначено для производства и реализации фирменных, заказных блюд несложного приготовления в ограниченном ассортименте, а также разнообразных горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	
5. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определённого вида сырья, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей.	
6. Предприятие предназначено для продажи кулинарных изделий, полуфабрикатов, различных сопутствующих товаров, а также для приготовления и отпуска горячих напитков массового спроса.	

Тестирование по теме 2.2. Организация производства предприятий общественного питания

Тестовое задание по теме 2.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

<i>Вопросы</i>	<i>Варианты ответов</i>
1. Какие цехи относятся к заготовочным	А) Овощной, мясной, рыбный Б) Овощной, холодный, мясной В) Птице-гольевой, холодный
2. Какой цех относится к специализированным	А) Холодный Б) птице-гольевой В) кондитерский
3. В каком цехе осуществляется приготовление соусов	А) холодный Б) горячий В) овощной
4. Какую маркировку должны иметь разделочные доски в мясном цехе	А) МС, ПС Б) МВ, МС

	В) ПС, Кура, МВ
5. В каком цехе варят овощи для винегрета	А) В холодном Б) В горячем В) В овощном
6. В каком моечном отделении моют баранчики	А) В мойке кухонной посуды Б) В мойке столовой посуды
7. Из какой древесины изготавливают разделочные доски	А) Из фанеры Б) Из дуба, березы В) Из березы, сосны
8. Какое освещение допускается в кладовой овощей	А) Естественное Б) Искусственное В) Смешанное
9. Какой цех имеет кладовую суточного запаса продуктов	А) Овощной Б) Холодный В) Кондитерский
10. В каком цехе допускается деревянное покрытие столов	А) Кондитерский Б) Холодный В) Овощной

4.3.Лабораторные работы и практические занятия

Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Тема 1.2 Механическое оборудование

1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля- 2 ч
2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы- 90 мин
3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья- 90 мин
4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста- 90 мин

Инструкция по выполнению работ 1, 2, 3, 4

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, схемы и плакаты устройства машин; макеты и действующие образцы оборудования.

В данной работе необходимо объяснить устройство оборудования, указать основные части и детали, произвести сборку и разборку машин. При выполнении работы студенты должны овладеть навыками безопасной эксплуатации оборудования.

Критерии оценки:

Оценка «5» - студент владеет навыками подготовки оборудования к работе, уверенно производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности.

Оценка «4» - студент владеет навыками подготовки оборудования к работе, производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности, исправляет ошибки после указания преподавателя.

Оценка «3» - студент неуверенно демонстрирует навыки подготовки оборудования к работе или выполняет работу с помощью указаний преподавателя, производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности

Оценка «2» - студент не знает устройство оборудования и не может произвести его сборку.

Оценка «1» - работа не выполнена

Тема 1.3 Тепловое оборудование

4.Изучение устройства по натуральным образцам, плакатам- 90 мин

5.Изучение принципа работы теплового оборудования- -90 мин

6. Приобретение эксплуатационных навыков теплового оборудования – 90 мин

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, схемы и плакаты устройства машин; макеты и действующие образцы оборудования.

В данной работе необходимо объяснить устройство оборудования, указать основные части и детали, произвести сборку и разборку машин. При выполнении работы студенты должны овладеть навыками безопасной эксплуатации оборудования.

Критерии оценки:

Оценка «5» - студент владеет навыками подготовки оборудования к работе, уверенно производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности.

Оценка «4» - студент владеет навыками подготовки оборудования к работе, производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности, исправляет ошибки после указания преподавателя.

Оценка «3» - студент неуверенно демонстрирует навыки подготовки оборудования к работе или выполняет работу с помощью указаний преподавателя, производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности

Оценка «2» - студент не знает устройство оборудования и не может произвести его сборку.

Оценка «1» - работа не выполнена

Тема 1.4 Вспомогательное оборудование

7. Лабораторная работа. Изучение устройства, принцип работы. Приобретение эксплуатационных навыков

На выполнение работы дается 90 мин

Тема 1.5. Холодильное оборудование

8. Лабораторная работа. Изучение устройства, принципа работы, правила безопасной эксплуатации по натуральным образцам

На выполнение работы дается 90 мин

Инструкция по выполнению работ 4, 5, 6, 7, 8

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, схемы и плакаты устройства машин; макеты и (или) действующие образцы оборудования, инструкции по правилам эксплуатации.

В данной работе необходимо объяснить устройство оборудования, указать основные части и детали, произвести сборку и разборку машин и овладеть навыками безопасной эксплуатации оборудования.

Критерии оценки работ 4, 5, 6, 7, 8

Оценка «5» - студент знает устройство оборудования, основные части и детали машин, уверенно производит сборку и разборку машины, знает правила подготовки оборудования к работе, уверенно производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности.

Оценка «4» - студент знает устройство оборудования, основные части и детали машин, производит сборку и разборку машины, исправляет неточности в сборке после указания преподавателя, знает правила подготовки оборудования к работе, производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности.

Оценка «3» - студент знает устройство оборудования, неуверенно называет основные части и детали машин, производит сборку и разборку машины с небольшими ошибками которые устранены после замечания преподавателя, знает правила подготовки оборудования к работе, производит эксплуатацию с соблюдением правил техники безопасности

Оценка «2» - студент не знает устройство оборудования и не может произвести его сборку.

Оценка «1» - работа не выполнена.

Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства

в организациях питания

Тема 2.2. Организация производства предприятий общественного питания

9.Ознакомление с планировкой помещений на предприятии

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студенты посещают предприятие общественного питания. В ходе экскурсии посещают производственные и складские помещения, торговый зал, подсобные помещения.

По результатам экскурсии составляют схему производственных помещений с указанием оборудования.

10.Организация рабочих мест повара по обработке овощей

11.Организация рабочих мест повара по обработке мяса, птицы

12.Организация рабочих мест повара по обработке рыбы

13.Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции

14.Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции

15.Организация рабочих мест кондитера по выпуску продукции

16.Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания

Инструкция по выполнению

На выполнение каждой работы дается 45 минут

Для выполнения работы студентам выдается индивидуальное задание в соответствии с которым им необходимо охарактеризовать один из цехов предприятия общественного питания, составить схему рабочих мест, указать оборудование, инструменты и инвентарь.

Критерии оценки работ 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

4.4 Контрольные работы

Контрольная работа по разделу 1 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

4 варианта по 10 вопросов

Пример задания: вариант № 1

Инструкция для обучающихся:

1.На вопросы 1, 3, 4, 5 и 9 (1 вариант) необходимо выбрать один ответ из предложенных вариантов.

2.На вопрос 2 необходимо соотнести название деталей мукопросеивателя МПМ-800 и той работой, которую они выполняют в машине.

3. На вопросы 6, 7, 8, 10 сформулировать ответ самостоятельно.

Вопросы для проведения контрольной работы

1. Что обозначают цифры в названии мясорубки МИМ-105?
а) производительность б) диаметр ножевых решеток
в) объём рабочей камеры
2. Соотнесите название деталей мукопросеивателя МПМ-800 и той работой, которую они выполняют в машине:
1. Привод а) разрыхляет муку
2. Крыльчатка б) приводит машину в движение
3. Сито в) подаёт муку к вертикальной трубе
3. Сколько двусторонних ножей входит в комплект мясорубки МИМ-105?
4. Какая машина предназначена для нарезки сыра?
а) МРХ-200 б) МРГ-300 в) МС 3-40
5. Для чего предназначен прутковый взбиватель в МВ-35?
а) для белков б) для дрожжевого теста в) для пельменного теста
6. Можно ли промалывать на мясорубке соль и специи, ответ обоснуйте.
7. Для чего предназначена защитная решетка в хлеборезке?
8. Как называется передача, состоящая из двух зубчатых колес, сцепленных между собой?
9. Как можно нарезать картофель в МРО-200?
а) кубиками б) шариками в) брусочками
10. Верно ли утверждение, что овощи в картофелеочистительную машину МОК-250 загружают тогда, когда она выключена?

Критерии оценки.

1. За каждый правильный ответ на вопросы 1 – 10 начисляется 1 балл, неправильный ответ – 0 баллов.
2. Оценка за контрольную работу выставляется исходя из суммы набранных баллов:
 - Оценка 5 (отлично) – 10 баллов
 - Оценка 4 (хорошо) – 8-9 баллов
 - Оценка 3 (удовлетворительно) – 6-7 баллов
 - Оценка 2 (неудовлетворительно) – 5 баллов и менее

5. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочих мест».

Форма аттестации – экзамен

1. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочих мест» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Умения

У1- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

У2 - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

У3 - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

Знания

31 - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

32 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

33 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

34 - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;

35 - правила охраны труда в организациях питания

Общие компетенции

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 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.

Профессиональные компетенции

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

2 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Инструкция для обучающихся.

Время на выполнение задания блоков А, В – 45 мин

Блок А. содержит 30 заданий с выбором ответа базового уровня сложности. Каждый вопрос содержит 2-3 варианта ответа, обозначенных буквами «А, Б, В». Обучающийся должен выбрать верный ответ и занести его обозначение в бланк ответов блока А. напротив номера вопроса.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Блок В содержит 10 заданий повышенного уровня сложности на которые надо дать краткий ответ в виде слова или развернутого ответа. Ответы заносятся в бланк ответов блока В напротив номера вопроса.

В блоке В каждый ответ оценивается от 0 до 2 баллов по следующим критериям:

2 балла – ответ полный, соответствует эталону ответов;

1 балл - ответ частично верный;

0 баллов - ответ не соответствует эталону ответов из предложенных вариантов.

Максимальное количество баллов в блоке В – 20.

Комплект заданий для проведения письменного экзамена по учебной дисциплине

«Техническое оснащение и организация рабочих мест» – приложение 1

3. ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

I. Общие положения.

1. Экзамен проводится в группах обучающихся 1 курса по окончании изучения полного курса учебной дисциплины
2. К сдаче допускаются обучающиеся, аттестованные по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочих мест».
3. Экзамен проводится в виде письменной работы, на выполнение которой отводится 1 академический час (45 мин)
4. Ответы на вопросы заносятся обучающимися в бланк ответов (*приложение 2*)
5. Письменные работы проверяются в течение 3 дней со дня проведения экзамена и оцениваются двумя оценками: тестовым баллом и аттестационной отметкой. Тестовый балл выставляется по 50 бальной шкале. Аттестационная отметка – пятибалльной шкале (критерии оценок описаны ниже). Результаты оформляются специальным протоколом (*приложение 4*)

II. Общая характеристика заданий

1. Работа состоит из 6 вариантов, каждый содержит 40 заданий, которые разделены на 2 блока.
2. Блок А. содержит 30 заданий с выбором ответа базового уровня сложности. Каждый вопрос содержит 2-3 варианта ответа, обозначенных буквами «А, Б, В». Учащийся должен выбрать верный ответ и занести его обозначение в бланк ответов блока А. напротив номера вопроса.
3. Блок В содержит 10 заданий повышенного уровня сложности на которые надо дать краткий ответ в виде слова или развернутого ответа. Ответы заносятся в бланк ответов блока В напротив номера вопроса.
4. Вопросы блоков А и В даны в 6 вариантах.

III. Оценка выполнения заданий.

1. В блоке А каждый правильно выбранный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов в блоке А – 30.
2. В блоке В каждый ответ оценивается от 0 до 2 баллов по следующим критериям:
2 балла – ответ полный, соответствует эталону ответов;
1 балл - ответ частично верный;
0 баллов - ответ не соответствует эталону ответов из предложенных вариантов.
Максимальное количество баллов в блоке В – 20.
3. Общая бальная оценка получается суммированием баллов по блокам А, В
Максимально возможное количество баллов – 50 за выполнение заданий всех 2 блоков
(*Ответы на задания – приложение 3*)

IV. Критерии аттестационной отметки.

Аттестационная отметка выставляется исходя из набранной суммы баллов:

45-50 баллов – отметка 5 (отлично)

37-44 балла – отметка 4 (хорошо)

26-36 баллов – отметка 3 (удовлетворительно)

25 баллов и ниже – отметка 2 (неудовлетворительно)

6.Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Нормативно- правовая документация

- 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/
- 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>
- 3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/
- 4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/566276706>
- 7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internetlaw.ru/gosts/gost/54759>
- 9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internetlaw.ru/gosts/gost/56009>
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internetlaw.ru/gosts/gost/54758>
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

Основные источники:

1.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/49149>

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495404>

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491840>

Интернет-ресурсы (сайтов):

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН
<http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

7. Приложения

Приложение 1

Комплект заданий для проведения письменного экзамена по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочих мест»

Вариант 1

Блок А. На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите в бланк ответов блока А напротив номера вопроса
За каждый правильный ответ – 1 балл

1. Для чего предназначена машина МПМ-800?
А) Для приготовления картофельного пюре б) для просеивания муки
В) для измельчения мяса
2. Как называется теплообмен в жидкостях и газах?
а) теплопроводность б) конвекция в) излучение
3. Как называется место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами?
а) Рабочая камера; б) Рабочие органы; в) Станина;
4. Для чего предназначена машина РО-1М?
А) Для резания овощей б) для очистки рыбы от чешуи
в) для измельчения рыбы
5. Какое устройство предназначено для варки пищи и транспортировки готовых блюд на раздачу?
А) автоклав АЭ-1 б) КПП-100 в) УЭВ-40
6. Сколько конфорок в мармите МСЭСМ-3?
а) 4; б) 2; в) 3.
7. Сколько часов непрерывной работы можно использовать фритюр во фритюрнице ФЭСМ-20?
А) 40 ч б) 60 ч в) 20 ч
8. До какой температуры разогревается фритюр во ФНЭ-20?
А) 120 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.
9. Какая передача наиболее бесшумна в работе?
а) Зубчатая; б) Цепная; в) Ременная;

10. Можно ли пользоваться пекарным шкафом ШПЭСМ-3 при отсутствии в нём подовых листов?
А) можно б) нельзя
11. Аппаратом какого действия является кофеварка КВЭ-7?
а) Непрерывного; б) Периодического;
12. Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в наплитных котлах?
А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50
13. Какое оборудование предназначено для нагрева воды до температуры 96 град.?
а) водонагреватель НЭ-1А; б) кипятильник КНЭ-2 б;
14. Какая аппаратура устанавливается на пищеварочном котле КПЭ-100, для измерения давления в пароводяной рубашке?
А) Манометр б) рубильник в) термореле
15. Какой аппарат предназначен для варки продуктов при повышенном давлении?
а) Автоклав АЭ-7; б) Котел КПЭ-100; в) Устройство УЭВ-40;
16. Верно ли утверждение, что картофель для очистки в МОК-125 загружают тогда, когда машина выключена?
А) верно б) неверно
17. Можно ли промалывать на мясорубке соль и специи?
а) Да; б) нет.
18. Как можно нарезать картофель в овощерезке МРО-200?
А) кубиками б) брусочками в) шашками
19. Что используют в сковороде СКЭ-0,3 в качестве промежуточного теплоносителя?
А) воду б) водяной пар в) минеральное масло
20. Какая электросковорода имеет косвенный обогрев?
а) СЭСМ-0,2; б) СКЭ-0,3; в) СЭ-1;
21. С помощью чего очищается картофель в МОК -125?
а) Дисковый нож; б) Абразивное покрытие; в) Вращающиеся роторы.
22. Какую передачу рекомендуется использовать для передачи движения на большие расстояния?
А) Червячная б) ременная в) фрикционная
23. Какая сковорода является секционнно-модулированной?
А) СКЭ-0,3 б) СЭСМ-0,5 в) СЭ-0,45
24. При приготовлении какого блюда используется теплообмен излучением?
А) жарка мяса на сковороде СКЭ-0,3 б) жарка блинчиков на жаровне ЖВЭ-720
В) жарка шашлыка на мангале
25. Что обладает наибольшей теплопроводностью?
А) дерево б) пластмасса в) алюминий
26. Какая аппаратура относится к аппаратуре защиты?
а) Кнопочные пускатели; б) Плавкие предохранители; в) Манометр
27. Какой котёл является опрокидывающимся?
А) КПЭ-100 б) КПЭ-60 в) КЭ-100
28. В каком случае срабатывает электрод «сухого хода»?
А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка
В) если в парогенераторе мало воды
29. Машиной какого действия является картофелеочистительная машина МОК-125?
А) Непрерывного б) периодического
30. Какая электроплита работает на газовом обогреве??
а) ПГСМ-4; б) СГСМ-0,2; в) ПЭСМ-4Ш

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов блока В напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ - 2 балла

1. Верно ли, что плавкие предохранители относятся к аппаратуре защиты?
2. Можно ли нарезать картофель в овощерезке МРО-200 кружочками?
3. Как называется передача, состоящая из 2-х зубчатых колёс, сцеплённых между собой?
4. Сколько жерновов в кофемолке МИК-60?
А) 2 б) 3 в) 4 г) 1
5. Для чего предназначена защитная решётка в тестораскаточной машине МРТ-60?
6. Можно ли машину МРГ-300 использовать для нарезки хлеба?
7. Можно ли сосисоварку СНЭ-15 использовать для варки сарделек?
8. Чем нагревается вода в парогенераторе котла КПЭ-100?
9. Когда наливают масло в сковороду СЭСМ-0,2: до или после включения?
10. С помощью чего можно удалять пригоревшие частицы со сковороды СКЭ-0,3?

Вариант 2.

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите в бланк ответов блока А напротив номера вопроса
За каждый правильный ответ – 1 балл

1. Что является промежуточным теплоносителем в котле КПЭСМ-60?
А) водяной пар б) минеральное масло в) растительный жир
2. Как можно нарезать картофель в овощерезке МРО-200?
А) кубиками б) брусочками в) шашками
3. Что обладает наибольшей теплопроводностью?
А) дерево б) пластмасса в) алюминий
4. Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в мармитницах?
А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50
5. До какой температуры разогревается фритюр во ФНЭ-20?
А) 120 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.
6. Сколько часов непрерывной работы можно использовать фритюр во фритюрнице ФЭСМ-20?
А) 40 ч б) 60 ч в) 20 ч
7. Какая картофелеочистительная машина является машиной непрерывного действия?
а) МОК-125; б) КНА-600М; в) МОК-250
8. Какая передача будет наиболее простой в изготовлении?
а) Зубчатая; б) червячная в) Ременная;
9. Какая передача при перегрузках будет пробуксовывать?
а) Зубчатая; б) Цепная; в) Ременная;
10. Какой привод предназначен для горячего цеха?
а) ПГ-0,6 б) ПМ-1Д; в) ПХ-0,6;
11. Для чего предназначена машина РО-1М?
А) Для резания овощей б) для очистки рыбы от чешуи
в) для измельчения рыбы
12. Для чего предназначена машина МПМ-800?
А) Для приготовления картофельного пюре б) для просеивания муки
В) для измельчения мяса
13. Машиной какого действия является картофелеочистительная машина МОК-125?
А) Непрерывного б) периодического
14. Какой хладагент взрывоопасен, но не горюч?
А) аммиак б) фреон
15. Какая машина предназначена для нарезки сыра?
А) МРХ-200 б) МРГ-300 в) МОК-125
16. Как называется место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами?

- а) Рабочая камера; б) Рабочие органы; в) Станина;
17. Верно ли, что в мясорыхлителе МРМ-15, порционные кусочки мяса подрезаются с 2-х сторон ножами-фрезами?
А) да б) нет
18. Что используют в сковороде СКЭ-0,3 в качестве промежуточного теплоносителя?
А) воду б) водяной пар в) минеральное масло
19. Как называется передача, состоящая из винта и зубчатого колеса со специальной резьбой?
А) Червячная б) зубчатая в) цепная
20. При приготовлении какого блюда используется теплообмен излучением?
А) жарка мяса на сковороде СКЭ-0,3 б) жарка блинчиков на жаровне ЖВЭ-720
В) жарка шашлыка на мангале
21. Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бачка в машине МВ-35М?
А) не менее 5 мм б) не менее 10 мм в) не более 5 см
22. Сколько секций в жарочном шкафу ШЖЭСМ-2К
А) одна б) две в) четыре
23. Верно ли, что газ нужно сжигать в процессе движения, иначе может произойти взрыв?
А) верно б) неверно
24. Какая передача наиболее бесшумна в работе?
а) Зубчатая; б) Цепная; в) Ременная;
25. Сколько конфорок в мармите МСЭСМ-3?
а) 4; б) 2; в) 3.
26. В каком случае срабатывает электрод «сухого хода»?
А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка
В) если в парогенераторе мало воды
27. Верно ли утверждение, что картофель для очистки в МОК-125 загружают тогда, когда машина выключена?
А) верно б) неверно
28. Аппаратом какого действия является кофеварка КВЭ-7?
а) Непрерывного; б) Периодического;
29. Какое топливо относится к твердому?
а) горючие сланцы; б) нефть; в) мазут
30. Как называется теплообмен в жидкостях и газах?
а) теплопроводность б) конвекция в) излучение

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов блока В напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ начисляется 2 балла

1. Как называется разделение картофеля по размеру перед очисткой в МОК-250?
2. Верно ли, что штепсельные разъёмы относятся к аппаратуре защиты?
3. Можно ли нарезать морковь в овощерезке МРО-200 кружочками?
4. Как называется передача, состоящая из 2-х звёздочек и цепи?
5. Чем необходимо проталкивать продукты в мясорубке МИМ-82?
6. Как проверить уровень воды в парогенераторе котла КПЭСМ-60?
7. Может ли кофеварка КВЭ-7 поддерживать кофе в горячем состоянии?
8. Что используют для нагрева масла в масляной рубашке сковороды СКЭ-0,3?
9. Когда наливают масло во фритюрницу ФЭСМ-20: до или после включения?
10. Для чего предназначена предохранительная решётка в фаршемешалке МС-150?

Вариант 3.

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите в бланк ответов блока А напротив номера вопроса
За каждый правильный ответ – 1 балл

1. Для чего предназначена машина РО-1М?
А) Для резания овощей б) для очистки рыбы от чешуи
в) для измельчения рыбы
2. Для чего предназначена машина МПМ-800?
А) Для приготовления картофельного пюре б) для просеивания муки
В) для измельчения мяса
3. Что является промежуточным теплоносителем в котле КПЭСМ-60?
А) водяной пар б) минеральное масло в) растительный жир
4. Как называется передача, состоящая из 2 катков, насаженных на валы и прижатых друг к другу?
а) Ременная; б) Зубчатая; в) Фрикционная;
5. Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бачка в машине МВ-35М?
А) не менее 5 мм б) не менее 10 мм в) не более 5 см
6. Какой котёл является опрокидывающимся?
А) КПЭ-100 б) КПЭ-60 в) КЭ-100
7. Аппаратом какого действия является сосисковарка СНЭ-15?
а) Непрерывного; б) Периодического;
8. Для чего предназначен прутковый взбиватель?
А) взбивания белков б) для замеса пельменного теста
9. До какой температуры разогревается фритюр во ФНЭ-20?
А) 120 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.
10. Какая электроплита имеет жарочный шкаф?
А) ПЭ-0,51 б) ПЭСМ-4Ш в) ПЭСМ-4
11. Верно ли, что газ нужно сжигать в процессе движения, иначе может произойти взрыв?
А) верно б) неверно
12. Какая фритюрница является аппаратом непрерывного действия?
А) ФНЭ-40 б) ФЭСМ-20
13. Какая передача будет наиболее простой в изготовлении?
а) Зубчатая; б) червячная в) Ременная;
14. Какая электроплита работает на газовом обогреве??
а) ПГСМ-4; б) СГСМ-0,2; в) ПЭСМ-4Ш
15. Какой хладагент имеет неприятный резкий запах?
А) аммиак б) фреон
16. Сколько конфорок в мармите МСЭСМ-3?
а) 4; б) 2; в) 3.
17. Что обладает наибольшей теплопроводностью?
А) дерево б) пластмасса в) алюминий
18. В каком случае срабатывает электрод «сухого хода»?
А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка
В) если в парогенераторе нет воды
19. Какой электрический котёл имеет ёмкость варочного сосуда 60 л?
А) КПП-60 б) МРТ-60 в) КПЭСМ-60
20. Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в наплитных котлах?
А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50
21. Какие аппараты относятся к аппаратуре включения?
а) Кнопочные пускатели; б) Плавкие предохранители; в) Манометр;
22. Верно ли, что в мясорыхлителе МРМ-15, порционные кусочки мяса подрезаются с 2-х сторон ножами-фрезами?

- А) да б) нет
- 23.Какая сковорода является секционнно-модулированной?
А) СКЭ-0,3 б) СЭСМ-0,5 в) СЭ-0,45
- 24.Какой рабочий орган в мясорубке МИМ-105 вращается?
А) подрезной нож б) решетка в) крестообразный нож
- 25.Какой аппарат предназначен для варки продуктов при повышенном давлении?
а) Автоклав АЭ-7; б) Котел КПЭ-100; в) Устройство УЭВ-40;
- 26.Какая машина предназначена для нарезки сыра?
А) МРХ-200 б) МРГ-300 в) МОК-125
- 27.Необходимо ли перед выпечкой смазывать маслом жарочную поверхность барабана жаровни ЖВЭ- 720?
А) да, нужно б) нет
- 28.Какая электроплита предназначена для выпечки блинов и оладий непосредственно на конфорке?
А) ПНЭН-0,2 б) ПЭСМ -4 ШБ в) ПЭСМ-4
- 29.Как называется теплообмен в жидкостях и газах?
А) теплопроводность б) конвекция в) излучение
- 30.Какую передачу рекомендуется использовать для передачи движения на большие расстояния?
А) Червячная б) цепная в) фрикционная

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов блока В напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ начисляется 2 балла

1. Для чего предназначено предохранительное кольцо в мясорубке МИМ-82?
2. Как называется передача, состоящая из винта со специальной резьбой и зубчатого колеса?
3. Чем необходимо проталкивать овощи в овощерезке МРО-200?
4. Какой водой заполняют парогенератор котла КПЭ-60?
5. Что предохраняет клапан-турбинка от повышенного давления?
а) варочный сосуд б) пароводяную рубашку в) парогенератор
6. Чем нагреваются камеры в жарочном шкафу ШЖЭСМ-2К?
7. На какой нагрев необходимо включить плиту ПЭСМ-4ШБ для разогрева?
8. Для чего производят калибровку картофеля перед очисткой в МОК-250?
9. Верно ли, что пакетные выключатели относятся к аппаратуре включения?
Можно ли нарезать морковь в овощерезке МРО-200 кубиками?

Вариант 4.

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите в бланк ответов

уровня А напротив номера вопроса

За каждый правильный ответ – 1 балл

- 1.Какая фритюрница является аппаратом непрерывного действия?
А) ФНЭ-40 б) ФЭСМ-20 в) КВЭ-7
- 2.В состав какого универсального привода входит мясорубка?
А) ПХ-0,6 б) ПМ-1,1
- 3.Верно ли, что в мясорыхлителе МРМ-15 порционные кусочки мяса подрезаются с 2-х сторон ножами-фрезами?
А) да б) нет
- 4.Сколько крестообразных ножей в мясорубке МИМ-82?
А) 1 б) 2 в) 3
- 5.Какой пищеварочный котел работает на газовом обогреве?
а) СКГ-0,3 б) КПЭ-100; в) КПП-100.

6. Что обозначают цифры в названии мясорубки МИМ-105?
А) Диаметр ножевых решёток б) производительность кг/час
7. Как называется место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами?
а) Рабочая камера; б) Рабочие органы; в) Станина;
8. Какая сковорода является секционнно-модулированной?
А) ПЭСМ-4 б) СЭСМ-0,5 в) СЭ-0,45
9. Какая электроплита имеет жарочный шкаф?
А) ПЭ-0,51 б) ПЭСМ-4Ш в) ПЭСМ-4
10. Верно ли, что фаршемешалка МС-150 является сменным механизмом, поэтому не имеет собственного двигателя?
А) верно б) неверно
11. Верно ли утверждение, что картофель для очистки в МОК-125 загружают тогда, когда машина включена?
А) верно б) неверно
12. До какой температуры разогревается фритюр во ФНЭ-20?
А) 120 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.
13. Какой газ не горюч, но поддерживает процесс горения?
А) азот б) кислород в) углерод
14. Какое оборудование предназначено для нагрева воды до температуры 96 град.?
а) водонагреватель НЭ-1А; б) кипятильник КНЭ-2 б;
15. Какое топливо не относится к твердому?
а) горючие сланцы; б) торф; в) мазут
16. Как называются узлы и детали машины, непосредственно воздействующие на продукты в процессе их обработки?
а) Корпус; б) Рабочие органы; в) Станина;
17. Машиной какого действия является картофелеочистительная машина МОК-125?
А) Непрерывного б) периодического
18. Какая передача наиболее бесшумна в работе?
а) Зубчатая; б) Цепная; в) Ременная;
19. Можно ли промалывать на мясорубке соль и специи?
а) Да; б) нет.
20. Какое оборудование относится к оборудованию с косвенным обогревом?
А) котел КПЭ-100 б) плита ПЭСМ-4 в) жаровня ЖВЭ-720
21. Какая аппаратура относится к аппаратуре защиты?
а) Кнопочные пускатели; б) Плавкие предохранители; в) Манометр
22. Для чего предназначена магнитная ловушка в мукопросеивателе МПМ-800?
А) Для удаления пыли б) для удаления магнитных примесей
В) для удаления комочков муки
23. Какой хладагент имеет неприятный резкий запах?
А) аммиак б) фреон
24. Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в мармитницах?
А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50
25. Как проверить уровень воды в пароводяной рубашке котла КПЭ-100?
А) поднять крышку б) приподнять клапан-турбинку
В) открыть контрольный кран
26. Какая электросковорода имеет косвенный обогрев?
а) КПЭСМ-60; б) СКЭ-0,3; в) СЭ-1;
27. Сколько часов непрерывной работы можно использовать фритюр
А) 20 ч б) 60 ч в) 40 ч
28. Верно ли, что газ нужно сжигать в процессе движения, иначе может произойти взрыв?
А) верно б) неверно
29. В каком случае срабатывает электрод «сухого хода»?

А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка

В) если в парогенераторе нет воды

30.Какая электроплита работает на газовом обогреве??

а) ПГСМ-4; б) СГСМ-0,2; в) ПЭСМ-4Ш

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов блока В напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ начисляется 2 балла

1. Можно ли нарезать капусту в овощерезке МРО-200 соломкой?
2. Как называется передача, состоящая из 2-х катков, насаженных на валы и прижатых друг к другу?
3. Чем необходимо проталкивать фарш в загрузочный бункер фаршемешалки?
4. Что является рабочим органом в тестомесе ТММ-1М?
5. Можно ли сразу же после окончания варки каши в котле КПЭСМ-60 открыть крышку котла?
6. Верно ли, что пакетные выключатели относятся к аппаратуре защиты?
7. Нужно ли промывать картофель перед очисткой в МОК-250?
8. Чем нагревается вода в парогенераторе котла КПЭСМ-60?
9. Нужно ли смазывать маслом жарочный барабан жаровни ЖВЭ-720 перед выпечкой блинчиков?
10. Что предохраняет двойной предохранительный клапан от повышенного давления в котле КПЭСМ-60?

А) варочный сосуд б) пароводяную рубашку в) парогенератор

Вариант 5.

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите его в бланк ответов блока А напротив номера вопроса

За каждый правильный ответ – 1 балл

- 1.Что обозначают цифры в названии картофелеочистительной машины МОК-125
а) Производительность кг/ ч; б) Объем рабочей камеры в л;
- 2.Для чего предназначена машина РО-1М?
А) Для резания овощей б) для очистки рыбы от чешуи
- 3.Какой пищеварочный котел работает на газовом обогреве?
а) КПП -250; б) СГСМ-0,5; в) КПП-160.
- 4.Сколько секций в жарочном шкафу ШЖЭСМ-2К
А) одна б) две в) четыре
- 5.С помощью чего очищается картофель в МОК -125?
а) Дисковый нож; б) Абразивное покрытие; в) Вращающиеся роторы.
- 6.В каком случае срабатывает электрод «сухого хода»?
А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка
В) если в парогенераторе мало воды
- 7.Какая передача предохраняет двигатель от поломки, так как в случае перегрузки будет пробуксовывать?
а) Зубчатая; б) Цепная; в) Фрикционная;
- 8.Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бачка в машине МВ-35М?
А) не менее 5 мм б) не менее 10 мм в) не более 5 см
- 9.Какая электроплита имеет жарочный шкаф?
А) ПЭ-0,51 б) ПЭСМ-4ШБ в) ШЖЭСМ-2К
- 10.Сколько бункеров устанавливается на котлетоформовочную машину МФК-2240?
А)1 б)2 в)4
- 11.Какое оборудование предназначено для нагрева воды до температуры 96 град.?

- а) водонагреватель НЭ-1А; б) кипятильник КНЭ-2 б;
12. Можно ли пользоваться пекарным шкафом ШПЭСМ-3 при отсутствии в нём подовых листов?
А) можно б) нельзя
13. До какой температуры разогревается фритюр во ФНЭ-20?
А) 120 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.
14. Сколько крестообразных ножей в мясорубке МИМ-82?
А) 1 б) 2 в) 3
15. Верно ли, что при неполном сгорании топлива образуется угарный газ?
А) верно б) неверно
16. Верно ли утверждение, что овощи для нарезки в МРО-200, загружают тогда, когда машина включена?
А) верно б) неверно
17. Машиной какого действия является картофелеочистительная машина МОК-125?
А) Непрерывного б) периодического
18. В состав какого универсального привода входит овощерезка?
А) ПХ-0,6 б) ПМ-1,1
19. Какая сковорода имеет наибольшую площадь жарочной поверхности?
А) СЭСМ-0,2 б) СКЭ-0,3 в) СЭ-0,45
20. Можно ли в овощерезке МРО-200 нарезать капусту соломкой?
А) можно б) нельзя
21. Что используют в сковороде СКЭ-0,3 в качестве промежуточного теплоносителя?
А) воду б) водяной пар в) минеральное масло
22. Какой привод предназначен для горячего цеха?
а) ПГ-0,6 б) ПМ-1Д; в) ПХ-0,6;
23. Какой электрический котёл имеет ёмкость варочного сосуда 60 л?
А) КПП-60 б) МРТ-60 в) КПЭСМ-60
24. Какой аппарат предназначен для варки продуктов при повышенном давлении?
а) Автоклав АЭ-7; б) Котел КПЭ-100; в) Устройство УЭВ-40;
25. Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в мармитницах?
А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50
26. Какая фритюрница является аппаратом непрерывного действия?
А) ФНЭ-40 б) ФЭСМ-20
27. Можно ли промалывать на мясорубке соль и специи?
а) Да; б) нет.
28. Как проверить уровень воды в пароводяной рубашке котла КПЭ-100?
А) поднять крышку б) приподнять клапан-турбинку
В) открыть контрольный кран
29. Какой рабочий орган в мясорубке МИМ-105 вращается?
А) подрезной нож б) решетка в) крестообразный нож
30. Верно ли, что в тестомесильной машине ТММ-1М, дежа и тестомесильный рычаг вращаются навстречу друг другу?
А) верно б) не верно

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов блока В напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ начисляется 2 балла

1. Можно ли загружать продукты в дежу взбивальной машины МВ-35 до включения?
2. Верно ли, что плавкие предохранители относятся к аппаратуре включения?
3. Можно ли нарезать картофель в овощерезке МРО-200 брусочками?
4. Чем необходимо проталкивать продукты в мясорубке МИМ-82?

5. Чем нагревается масло во фритюрнице ФЭСМ-20?
6. Можно ли при варке бульона в котле КПЭ-60 открывать крышку и снимать пену в процессе варки?
7. Где измеряет давление манометр, установленный на котле КПЭСМ-60?
А) варочный сосуд б) пароводяная рубашка
8. Чем нагреваются конфорки в электроплите ПЭСМ-4Ш: тенами или спиралями?
9. Проблемная ситуация: котёл КПЭ-100 включен, но долго не нагревается. В чем возможная причина неполадки?
10. Как называется передача, состоящая из 2-х шкивов и надетого на них ремня?

Вариант 6

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов и занесите в бланк ответов блока А напротив номера вопроса

За каждый правильный ответ – 1 балл

1. Как проверить уровень воды в пароводяной рубашке котла КПЭ-100?
А) поднять крышку б) приподнять клапан-турбинку
В) открыть контрольный кран
2. Какая аппаратура устанавливается на пищеварочном котле КПЭ-100, для измерения давления в пароводяной рубашке?
А) Манометр б) рубильник в) термореле
3. Какой хладагент имеет неприятный резкий запах?
А) аммиак б) фреон
4. Какой пищеварочный котел работает на газовом обогреве?
а) КПП -250; б) КПЭ-100; в) КПП-160.
5. Какой мармит предназначен для хранения готовых блюд в наплитных котлах?
А) МСЭСМ-3 б) МСЭСМ-50
6. Какое топливо не относится к твердому?
а) горючие сланцы; б) торф; в) мазут
7. Как называется передача, состоящая из 2 катков, насаженных на валы и прижатых друг к другу?
а) Ременная; б) Зубчатая; в) Фрикционная;
8. Необходимо ли смазывать маслом жарочную поверхность барабана жаровни ЖВЭ-720 перед выпечкой блинчиков?
А) да, нужно б) нет
9. Машиной какого действия является картофелеочистительная машина КНА-600М?
А) Непрерывного б) периодического
10. Какое оборудование относится к оборудованию с косвенным обогревом?
А) котел КПЭ-100 б) плита ПЭСМ-4 жаровня ЖВЭ-720
11. Какое приспособление в МПМ-800 удаляет из муки магнитные примеси?
А) магнитная ловушка б) магнитный пускатель в) сито
12. В какую сторону вращаются дежа и тестомесильный рычаг в тестомесе ТММ-1М?
а) В противоположные стороны; б) По часовой стрелке.
13. Для чего предназначена машина МПМ-800?
А) Для приготовления картофельного пюре б) для просеивания муки
В) для измельчения мяса
14. Что обладает наибольшей теплопроводностью?
А) дерево б) пластмасса в) алюминий
15. Сколько конфорок в мармите МСЭСМ-3?
а) 4; б) 2; в) 3.
16. Сколько валиков в тестораскаточной машине МРТ-60 М?
А) 4 б) 2 в) 1
17. Какая электроплита имеет жарочный шкаф?

А) ШПЭСМ-3 б) ПЭСМ-4Ш в) ПЭСМ-4

18. Верно ли, что газ нужно сжигать в процессе движения, иначе может произойти взрыв?
А) верно б) неверно
19. Какой электрический котёл имеет ёмкость варочного сосуда 60 л?
А) КПГ-60 б) МРТ-60 в) КПЭСМ-60
20. Сколько часов непрерывной работы можно использовать фритюр во фритюрнице ФНЭ-40?
А) 40 ч б) 60 ч в) 20 ч
21. Какое устройство предназначено для варки сосисок?
А) СКЭ-0,3 б) СНЭ-15 в) СЭСМ-0,2
22. Какая передача будет наиболее простой в изготовлении?
а) Зубчатая; б) червячная в) Ременная;
23. Как называется место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами?
а) Рабочая камера; б) Рабочие органы; в) Станина;
24. Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бачка в машине МВ-35М?
А) не менее 5 мм б) не менее 10 мм в) не более 5 см
25. Аппаратом какого действия является кофеварка КВЭ-7?
а) Непрерывного; б) Периодического;
26. Верно ли, что в мясорыхлителе МРМ-15, порционные кусочки мяса подрезаются с 2-х сторон ножами-фрезами?
А) да б) нет
27. Какая электросковорода имеет косвенный обогрев?
а) СЭСМ-0,2; б) СКЭ-0,3; в) КВЭ-7
28. Какие аппараты относятся к аппаратуре включения?
а) Кнопочные пускатели; б) Плавкие предохранители; в) Манометр;
29. В каком случае срабатывает электрод «сухого хода» в котле КПЭСМ-60?
А) если в котле нет воды б) если не закрыта крышка
В) если в парогенераторе нет воды
30. Сколько крестообразных ножей в мясорубке МИМ-105?
А) 1 б) 2 в) 3

Блок В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ и занесите в бланк ответов блока В напротив номера вопроса

За каждый полный правильный ответ начисляется 2 балла

1. Можно ли нарезать картофель в овощерезке МРО-200 соломкой?
2. Для чего предназначена магнитная ловушка в кофемолке МИК-60?
3. От чего зависит масса котлет в котлетоформовочной машине МФК-2240?
А) от глубины опускания поршня б) от количества фарша в бункере
4. Верно ли, что при варке продуктов в автоклаве, время варки сокращается, но при этом ухудшается качество продуктов?
5. Верно ли, что кнопочные пускатели относятся к аппаратуре включения?
6. Чем нагревается жарочная чаша в сковороде СЭСМ-0,2: спиралью или тенами?
7. Сколько конфорок в мармите МСЭСМ-3?
8. Мясорубка МИМ-82 не режет, а мнёт мясо, фарш выходит тёплым. В чём возможная причина неполадки?
9. Как называется вал, закреплённый на электродвигателе: ведущий или ведомый?
10. Какое максимальное количество кофе можно сварить в КВЭ-7?

Бланк ответов
на вопросы экзамена
по учебной дисциплине
«Техническое оснащение и организация рабочего места»,
Работу выполнил обучающийся группы №__

«__» _____ 201__ года

Вариант № __

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	№ ответа	Балл	№ задания	№ ответа	Балл
1			16		
2			17		
3			18		
4			19		
5			20		
6			21		
7			22		
8			23		
9			24		
10			25		
11			26		
12			27		
13			28		
14			29		
15			30		

Итого по блоку А _____ баллов.

Ответы на вопросы блока В.

№ задания	Ответы	Балл
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Итого по блоку В _____ баллов.

Общая сумма баллов по блокам А и В _____ **баллов**

Аттестационная отметка _____

Преподаватель _____ Н. В. Кудрявцева.

Ответы на задания
письменного экзамена по учебной дисциплине
«Техническое оснащение и организация рабочих мест»
1 вариант

Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	Б	16	Б
2	Б	17	Б
3	А	18	Б
4	Б	19	В
5	В	20	Б
6	В	21	Б
7	А	22	Б
8	Б	23	Б
9	В	24	В
10	Б	25	В
11	Б	26	Б
12	Б	27	А
13	А	28	В
14	А	29	Б
15	А	30	А

Блок В

№ задания	ответ
1.	Да
2.	Да
3.	Зубчатая
4.	А
5.	Для защиты рук работника
6.	Можно
7.	Закусочная
8.	Столовая вилка, ложка, нож
9.	ОС, Зелень
10.	В горячем

Эталоны ответов
2 вариант

Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	16	А
2	Б	17	А
3	В	18	В
4	Б	19	А
5	Б	20	В
6	А	21	А
7	Б	22	Б
8	В	23	А
9	В	24	В
10	А	25	В
11	Б	26	В

12	Б	27	Б
13	Б	28	Б
14	Б	29	А
15	Б	30	Б

Блок В

№ задания	ответ
1.	Калибровка
2.	Нет
3.	Да
4.	Цепная
5.	Деревянным толкачем
6.	Открыть контрольный кран
7.	Пирожковая
8.	Закусочные вилка и нож
9.	Овощерезка, взбивальная машина, протирачная машина, слайсер
10.	МС

Эталоны ответов
3 вариант

Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	Б	16	В
2	Б	17	В
3	А	18	В
4	В	19	В
5	А	20	Б
6	Б	21	А
7	Б	22	А
8	А	23	Б
9	Б	24	В
10	Б	25	А
11	А	26	Б
12	Б	27	Б
13	В	28	А
14	А	29	Б
15	А	30	Б

Блок В

№ задания	ответ
1.	Для защиты рук работника
2.	Червячная
3.	Да
4.	Дистиллированной или кипяченой
5.	А
6.	Тэнами
7.	250 мл
8.	Нет
9.	Горячий
10.	+ 18 + 20 градусов

Эталоны ответов
4 вариант
Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	16	Б
2	Б	17	Б
3	А	18	В
4	2	19	Б
5	В	20	А
6	А	21	Б
7	А	22	Б
8	Б	23	А
9	Б	24	Б
10	А	25	В
11	А	26	Б
12	Б	27	В
13	Б	28	А
14	А	29	В
15	В	30	А

Блок В

№ задания	ответ
1.	Да
2.	Фрикционная
3.	Нет
4.	Рычаг
5.	Нет
6.	Нет
7.	Верно
8.	Рыбные вилка и нож
9.	Две
10.	Дуб, береза

Эталоны ответов
5 вариант

Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	16	А
2	Б	17	Б
3	В	18	А
4	Б	19	В
5	Б	20	А
6	В	21	В
7	В	22	А
8	А	23	В
9	Б	24	А
10	Б	25	Б
11	А	26	А
12	Б	27	Б
13	Б	28	В
14	Б	29	В

15	А	30	А

Блок В

№ задания	ответ
1.	Да
2.	Нет
3.	Да
4.	Прокаливают в жарочном шкафу
5.	Тэны
6.	Нет
7.	Нет
8.	В
9.	Посыпают солью
10.	Кондитерский (мучной)

Эталоны ответов
6 вариант

Блок А

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	В	16	Б
2	А	17	Б
3	А	18	А
4	В	19	В
5	А	20	А
6	В	21	Б
7	В	22	В
8	Б	23	А
9	А	24	А
10	А	25	Б
11	А	26	А
12	А	27	Б
13	Б	28	А
14	В	29	В
15	В	30	Б

Блок В

№ задания	ответ
1.	Да
2.	Для удаления магнитных примесей
3.	А
4.	Верно
5.	Да
6.	Кондитерский
7.	Да
8.	Десертные вилка, ложка, нож
9.	Мелкая столовая
10.	Верно

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

Экзамен по дисциплине: Техническое оснащение и организация рабочих мест

Специальность/профессия: Повар, кондитер

Курс : _____ Группа: _____

Преподаватель: _____
(Фамилия, имя, отчество преподавателя)

Дата «__» _____ 20__ г. № урока

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента (инициалы)	№ варианта (билета)	оценка	подпись преподавателя
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Итого: 5 (отлично) _____ человек
 4(хорошо) _____ человек
 3(удовлетворительно) _____ человек
 2(неудовлетворительно) _____ человек
 не явилось _____ человек

Подпись преподавателя _____

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕН:
приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от _31.08.2023г. № 235-уч

**Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.05. «Основы калькуляции и учета»**

по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Галич, 2023 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»

Разработчик:

Кудрявцева Нина Викторовна,
преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

		Страницы
1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	9
3.	Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)	13
4.	Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	16
5.	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	43
6.	Литература	47
7.	Приложения	48
8.	<i>Приложение 1</i> Задания дифференцированного зачета (в письменной форме) по учебной дисциплине «Основы калькуляции и учета»	48
9.	<i>Приложение 2</i> Эталоны ответов на вопросы дифференцированного зачета (в письменной форме) по учебной дисциплине	61
10.	<i>Приложение 3</i> Бланк ответов на вопросы дифференцированного зачета (в письменной форме) по учебной дисциплине	91
11.	<i>Приложение 4</i> Зачетная ведомость (дифференцированный зачет)	93

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения

- У1-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- У2-составлять товарный отчет за день;
- У3-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- У4-составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- У5-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- У6-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- У7-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- У8 -принимать оплату наличными деньгами;
- У9-принимать и оформлять безналичные платежи;
- У10-составлять отчеты по платежам.

Знания

- 31 -виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- 32- задачи бухгалтерского учета;
- 33-предмет и метод бухгалтерского учета;
- 34-элементы бухгалтерского учета;
- 35-принципы и формы организации бухгалтерского учета
- 36- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- 37-основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- 38- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- 39- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- 310- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- 311- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- 312- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- 313- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- 314-правила документального оформления движения материальных ценностей;
- 315- источники поступления продуктов и тары;
- 316-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- 317-методику осуществления контроля за товарными запасами;
- 318-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- 319-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- 320- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- 321- порядок оформления и учета доверенностей;
- 322- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- 323- правила торговли;
- 324- виды оплаты по платежам;
- 325- виды и правила осуществления кассовых операций;

326- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
 327- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Общие компетенции

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 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.

Профессиональные компетенции

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и техничко - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты	виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

	собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам.	понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	ЛР 5
Проявляющий 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	ЛР 6

по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.	
Демонстрирующий навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.	ЛР 7
Демонстрирующий нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.	ЛР 8
Демонстрирующий 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.	ЛР 9
Проявляющий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 13
Проявляющий сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.	ЛР 16
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. Проявляющий креативность, критическое мышление, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества. Демонстрирующий владение основами научных методов познания окружающего мира, мотивированный на творчество и инновационную деятельность. Демонстрирующий готовность к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность. Демонстрирующий подготовленность к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни. Демонстрирующий 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.	ЛР 17
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 18

Демонстрирующий осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. Демонстрирующий сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий способность к предпринимательской деятельности, проектной деятельности.	ЛР 21
Проявляющий эмоциональную устойчивость и способность её регулировать. Демонстрирующий способность к стрессоустойчивости, умение работать в режиме многозадачности.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное отношение к процессу труда и результатам труда, в том числе по конкретной профессии/специальности.	ЛР 23
Демонстрирующий способность к коммуникационной активности в профессиональной сфере и эффективному поведению на рынке труда.	ЛР 24
Проявляющий креативность, способность к самообучению, умение работать в команде. Демонстрирующий наличие лидерских качеств.	ЛР 25
Проявляющий настойчивость. Демонстрирующий способность преодолевать трудности, выбирать оптимальные возможности для реализации собственных жизненных планов, готовность к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.	ЛР 26
Проявляющий экономическую и финансовую культуру.	ЛР 27
Соблюдающий культуру потребления информации, демонстрирующий способность критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	ЛР 28

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

		-методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска	Номенклатура

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

	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	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Формой аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачет.**

**3.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины
«Основы калькуляции и учета» по темам (разделам)**

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточный контроль	
	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК и ПК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК и ПК
Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания			Дифференцированный зачет	У1-У10, З1-З27, ОК 01-ОК 07, ОК 09-10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
Тема 1.1	Устный опрос	У1 У6 З1-З10, З20, З21 ОК 01-ОК 07, ОК 09-10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5		
Тема 1.2 Ценообразование в общественном питании	Устный опрос Тестирование Практические занятия -Калькуляция розничных цен на первые блюда. -Калькуляция розничных цен на вторые блюда -Калькуляция розничных цен на холодные блюда и закуски -Калькуляция розничных цен на сладкие блюда и напитки -Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия -Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день -Расчет калькуляционной ведомости Контрольная работа по теме «Ценообразование на предприятиях общественного питания»	У1 З1-З10 ОК 01-ОК 07, ОК 09-10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5		

Тема 1.3 Материальна я ответствен ность. Инвентариза ция	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Практические занятия</i> -Оформление инвентаризационной ведомости	У1 У2 У6 У8 У9 У10 313- 319, 322-3 27 ОК 01-ОК 07, ОК 09-10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5		
Тема 1.4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	<i>Устный опрос</i> <i>Практические занятия</i> -Документальное оформление документов на отпуск сырья из кладовой -Документальное оформление товарных потерь -Составление товарного отчета	У1 У2 У6 У8 У9 У10 313- 319, 322-3 27 ОК 01-ОК 07, ОК 09-10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5		
Тема 1.5 Учет продуктов на производстве , отпуска и реализации продукции и товаров предприятия ми общественно го питания	<i>Устный опрос</i> <i>Практические занятия</i> -Оформление требования-накладной на получение продуктов со склада - Расчет и оформление акта о реализации блюд и изделий кухни Расчет и оформление дневного заборного листа - Оформление наряда - заказа на изготовление кондитерских изделий	У1 У2 У6 У8 У9 У10 313- 319, 322-3 27 ОК 01-ОК 07, ОК 09-10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5		

Тема 1.6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	<i>Устный опрос</i>	У1 У2 У6 У8 У9 У10 313- 319, 322-3 27 ОК 01-ОК 07, ОК 09-10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5		

4.Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины

4.1 Устные опросы

Устный опрос по теме 1.1

Документы учета

1. Назовите основные бухгалтерские задачи.
2. Охарактеризуйте основные принципы организации бухгалтерского учета.
3. Какие схемы учета товаров вам известны?
4. Какие формы ведения бухгалтерского учета вам известны?
5. Какие реквизиты должны содержать первичные документы?
6. Для каких целей используются бухгалтерские документы?
7. По каким признакам классифицируются бухгалтерские документы?
8. Какие требования предъявляют к оформлению документов?
9. В чем заключаются права и обязанности главного бухгалтера?

Устный опрос по теме Сборники рецептур

1. Что такое цена?
2. Чем являются сборники рецептур для предприятий общественного питания?
3. Какая информация содержится в Сборнике рецептур помимо самих рецептур и технологии приготовления?
4. В чем отличие Сборника рецептур блюд и Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий?

Устный опрос по теме 1.2 Ценообразование в общественном питании

Назовите виды цен, применяемых в общественном питании.

1. В чем заключается значение выбора учетной цены?
2. Что такое план-меню и его назначение?
3. Какую информацию содержат Сборники рецептур?
4. Что такое калькуляция?
5. Назовите порядок проведения калькуляционных расчетов?
6. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании?
7. Как рассчитываются цены на кулинарную продукцию?
8. Как рассчитываются цены на кондитерские изделия?
9. Что такое калькуляция?
10. Кто и как устанавливает наценки в общественном питании?
11. В чем состоит отличие разных способов калькуляции цен на продукцию общественного питания?
12. Как рассчитывается цена на продукцию общественного питания без калькуляции?
13. Как рассчитывают цены на продукцию кондитерского цеха?
14. Как рассчитывают цены для мелкорозничной сети?

Устный опрос по теме 1.4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

1. Как кладовщик составляет товарный отчет?
2. Как оформляют операции в цехах по производству полуфабрикатов?
3. В чем состоит особенность оформления операций в мясном цехе по производству полуфабрикатов?
4. Что такое наряд-заказ?
5. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?
6. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?

Устный опрос по теме 1.3 Материальная ответственность. Инвентаризация

1. Как оформляют материальную ответственность на предприятиях общественного питания?
2. Какие виды материальной ответственности применяются на предприятиях общественного питания?
3. Охарактеризуйте основные положения договора о материальной ответственности.
4. На основании каких документов товары приходят в кладовых предприятия?
5. Что такое доверенность? Порядок ее оформления и учета.
6. Что такое инвентаризация?
7. Как проводится инвентаризация на производстве?
8. В каких случаях обязательно проведение инвентаризации?
9. Каков порядок проведения инвентаризации?
10. Как оформляется инвентаризация?
11. Как и по каким показателям определяются результаты инвентаризации?
12. Как организована материальная ответственность на производстве?

Устный опрос по теме 1.4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

1. Как и по каким документам производится отпуск товаров (продуктов) из кладовых?
2. Как может быть организован учет товаров и тары в кладовой?
3. Как ведется товарная книга?
4. Как учитывается тара в кладовой?
5. Что такое естественная убыль продуктов?
6. Как списываются товарные потери в результате боя, порчи, лома?

Устный опрос по теме 1.5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

1. Какие элементы входят в состав товарооборота общественного питания?
2. Как оформляется поступление сырья на производство?
3. Что такое дневной заборный лист?
4. Какой отчет составляют материально-ответственные лица на производстве?
5. Как определяют реализацию за наличный расчет?
6. Как проводят списание соли и специй?

Устный опрос по теме 1.6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Основные принципы и задачи учета расчетных и кредитных операций.

2. Характеристика форм безналичных расчетов?
3. Назовите правила расчетов с поставщиками и покупателями, разными дебиторами и кредиторами.
4. Как произвести учет расчетов с бюджетом по налогам и сборам?
5. Что такое учет расчетов с персоналом по прочим операциям?
6. Для чего и как производят учет расчетов с учредителями?

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;

- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

4.2 Тестовые задания

Тестирование по теме 1.2 Документы учета

Вариант 1

1 Каким документом является расходная накладная, составленная заведующей производством Петровой Н.Н.?

- по назначению: А) распорядительным Б) оправдательным
- по порядку составления: А) первичным Б) сводным
- по месту составления: А) внутренним Б) внешним

2 Является обязательным реквизитом **дата составления** в накладной на отпуск товара со склада?

3 Верно ли исправлена неверная запись в приходной накладной на товар:

Число 1200 исправлено на 120:

4 Верно ли записана прописью итоговая сумма **1425 руб.00 коп** в накладной на отпуск товара со склада: *Тысяча четыреста двадцать пять руб. 00 коп?*

2 вариант

1 Каким документом является товарный отчет, составленный кладовщиком Матвеевой К.П.?

- по назначению: А) распорядительным Б) оправдательным
- по порядку составления: А) первичным Б) сводным
- по месту составления: А) внутренним Б) внешним

2 Является обязательным реквизитом **масса конфет «Вдохновение»** в накладной на отпуск товара со склада?

3 Верно ли исправлена неверная запись в приходной накладной на товар:

5 штук на 55 штук:

4 Верно ли записана прописью итоговая сумма **1500 руб.43 коп** в накладной на отпуск товара со склада: *одна тысяча пятьсот руб. 43 коп?*

Критерии оценки за задание:

6 правильных ответов – 5

5 правильных ответов – 4

3 - 4 правильных ответа – 3

1-2 ответа – 2

Тестирование по теме 2.2 Сборники рецептур

1. В технологических картах не указывается:
 - 1) номер рецептуры;
 - 2) вариант рецептуры;
 - 3) норма вложения сырья массой нетто на 1 порцию;
 - 4) выход блюда;
 - 5) нормы взаимозаменяемости продуктов.
2. Техничко-технологические карты разрабатываются:
 - 1) на блюда из Сборника рецептур;
 - 2) на блюда диетпитания;
 - 3) на новые и фирменные блюда;
 - 4) на блюда детского питания;
 - 5) на комплексные обеды.
3. Техничко-технологические карты разрабатываются:
 - 1) в исследовательских институтах;
 - 2) на самом предприятии;
 - 3) ГОСТами;
 - 4) конструкторскими бюро;
 - 5) научными центрами.
4. ТТК не включает раздел:
 - 1) требования к качеству сырья;
 - 2) требование к оформлению и подаче;
 - 3) показатели качества и безопасности;
 - 4) показатели пищевого состава и энергетической ценности;
 - 5) нет правильного ответа.
5. Отраслевые стандарты регламентируют производство:
 - 1) готовой продукции предприятий питания;
 - 2) п\ф и готовой продукции предприятий пищевой промышленности;
 - 3) только полуфабрикатов для ПОП;
 - 4) только готовой продукции для ПОП;
 - 5) нет правильного ответа.
6. На новые и фирменные блюда разрабатывают:
 - 1) Технологические карты;
 - 2) Стандарты предприятия;
 - 3) ТУ;
 - 4) Техничко-технологические карты;
 - 5) ГОСТы.
7. Стандарт предприятия утверждает:
 - 1) Руководитель предприятия;
 - 2) Представитель Госстандарта;
 - 3) Технолог предприятия;
 - 4) Зав. производством;
 - 5) Нет правильного ответа.
8. Стандарт предприятия не содержит раздел:
 - 1) Перечень сырья;
 - 2) Требования к качеству сырья;
 - 3) Процесс приготовления;
 - 4) Методы испытаний;
 - 5) Нет правильного ответа.
9. При составлении калькуляционных карточек руководствуются:
 - 1) Сборником рецептур;
 - 2) Технологическими картами;

- 3) Техничко-технологическими картами;
- 4) ГОСТами;
- 5) СТП и ТУ,
10. Не допускается применение Сборника рецептов следующих годов выпуска:
 - 1) 1981;
 - 2) 1983;
 - 3) 1994;
 - 4) 1996;
 - 5) Нет правильного ответа.

4.3 Контрольные работы

Контрольная работа по разделу 1 Учет на предприятиях общественного питания

На выполнение работы отводится 45 мин.

Рассчитайте продажную цену на сырьё, поступившее с базы, если торговая наценка составляет 75 процентов. Подсчитайте общую сумму торговой наценки

Наименования продуктов	Стоимость приобретения	Сумма торговой наценки	Продажная цена
1. Сахар-песок	19-81		
2. Масло сливочное	208-67		
3. Масло растительное	46-20		
4. Маргарин	50-66		
5. Мука в /с	10-10		
6. Мука 1с	6-32		
7. Крупа рис	29-91		
8. Крупа гречневая	23-30		
9. Крупа манная	45-55		
10. Крупа пшено	12-34		
11. Крупа пшеничная	9-00		
12. Горох дроблёный	12-23		
13. Чай «импра» в/с	400-33		
14. Чай «импра» 1с	350-00		
15. Соль йодированная	3-29		
16. Соль «экстра»	6-90		
17. Вермишель в/с	14-56		
18. Макароны «Макфа»	3008		
19. Сушка «малютка»	36-84		
20. Сухари горчичные	29-99		
21. Пряники детские	30-00		
22. Зефир в шоколаде	98-55		
23. Мармелад фрукт.	135-11		
24. Шоколад «Алёнка»	45-34		
25. Лавровый лист	207-63		
Итого			

Контрольная работа по теме «Ценообразование на предприятиях общественного питания»

На выполнение работы отводится 45 мин. Работа в виде практического вычисления продажной стоимости блюд и напитков – 8 вариантов

Вариант № 1

Рассчитайте продажную стоимость блюда «Ассорти рыбное», рецептура № 150
Вес 1 порции (штуки) т – 185 г. Наценка 15%

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию в граммах	Цена за 1 кг
1	Сёмга солёная	42	254-15
2	Севрюга	64	380-00
3	Икра кетовая	15,3	1423-48
4	Огурцы солёные	19	14-23
5	Помидоры свежие	18	48-84
6	Морковь	19	9-28
7	Зелёный горошек	23	63-36
8	Желе рыбное	7	33-18
9	Заправка салатн.	8	29-03
10	Лимон	8	50-00
11	Масло сливочное	3	120-03
12	Зелень петрушки	3	64-93
	Выход 1 порции	185 г	

Вариант № 2

Рассчитайте продажную стоимость блюда «Рулет с луком и яйцом» рецептура №667
Вес 1 порции (штуки) - 142г. Наценка 15%

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию в граммах	Цена за 1кг.
1	Телятина	115	123-15
2	Хлеб пшеничный	15	14-20
3	Молоко	23	15-18
4	Лук репчатый	57	14-20
5	Маргарин	5	28-88
6	Яйца, шт.	1/4шт.	2-80
7	Петрушка	5	33-00
8	Сухари панировочные	4	19-11
9	Масло растительное	1	33-00
10	Соль	3	3-14
11	Перец горошком	0,002	120-25
	Выход 1 порции	142г.	

Вариант № 3

Рассчитайте продажную стоимость блюда: Блины с икрой
Вес 1 порции(штуки) Наценка 15%

	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию в граммах	Цена за 1 кг
1	Мука пшеничная	66	17-19

2	Яйца (шт)	1/4шт	2-80
3	Сахар	4	17-56
4	Маргарин	5	34-19
5	Молоко	110	11-54
6	Соль	1,5	3-14
7	Дрожжи	4	28-00
8	Масло растительное	4	39-15
9	Масса готовых блинов	150	-
10	Икра красная	25,5	1451-00
	Выход 1 порции с икрой	150 / 25	

Вариант № 4

Рассчитайте продажную стоимость блюда «Тефтели рыбные», рецептура № 547/I

Вес 1 порции 100/75 Наценка 15%

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порции в граммах	Цена за 1 кг
1	Судак	135	50-40
2	Хлеб пшеничный	13	26-67
3	Молоко	20	15-14
4	Лук репчатый	17	15-22
5	Мука	8	15-17
6	Вес п/ф	158	---
7	Масло растительное	8	33-16
8	Соус томатный	75	16-18
9	Соль	3	3-14
10	Перец черный	0,01	115-20
	Выход 1 порции с соусом	175	

Вариант №5

Рассчитайте продажную стоимость блюда «Зразы донские», рецептура № 532

Вес 1 порции 250 гр. Наценка 15%

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порции в граммах	Цена за 1 кг
1	Осетр	328	240-00
2	Лук репчатый	50	14-44
3	Маргарин	7	28-99
4	Сухари панировочные	2	19-19
5	Яйца, шт.	1/2 шт.	2-80
6	Петрушка	8	34-18
7	Мука пшеничная	7	10-00
8	Яйца (на льезон)	1/4 шт.	2-80
9	Хлеб пшеничный	20	14-41
10	Масло растительное	10	32-20
11	Соль	3	3-40
12	Перец молотый	0,01	140-04
	Выход 1 порции	250	

Вариант № 6

Рассчитайте продажную стоимость блюда: „Перцы по-молдавски“ рецептура №129

Вес 1 порции (штуки) 140г Наценка 15%

	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию в граммах	Цена за 1 кг
1	Перец сладкий	127	15-99
2	Сахар	3	14-98
3	Уксус 3%	10	16-00
4	Лук репчатый	24	15-51
5	Морковь	19	8-08
6	Масло растительное	15	31-44
7	Капуста свежая	25	8-00
8	Маргарин	5	28-14
9	Помидоры свежие	20	51-43
10	Чеснок	3	50-05
11	Брынза	10,5	120-17
12	Лук-порей	5	43-14
13	Соль	2	3-40
	Выход 1 порции	140г	

Вариант № 7

Рассчитайте продажную стоимость блюда: „Яблоки в тесте“ рецептура №990

Вес 1 порции (штуки) 175г Наценка 15%

	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию в граммах	Цена за 1 кг
1	Яблоки	100	43-98
2	Сахар	3	24-14
3	Мука пшеничная	20	11-11
4	Яйца, шт	1/2	2-20
5	Молоко	20	14-01
6	Сметана	3	58-24
7	Соль	0,2	3-40
8	Сахар	3	24-14
9	Кулинарный жир	10	27-83
10	Масса жареных яблок	130	-
11	Сахарная пудра	5	34-29
12	Соус абрикосовый	40	42-21
	Выход	175г	

Вариант № 8

Рассчитайте продажную стоимость блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами»

Вес 1 порции (штуки) 125г Наценка 15%

№ п/п	Наименования продуктов	Норма на 1 порцию в граммах	Цена за 1 кг
1.	Судак	298	51-15
2.	Морковь	45	8-08
3.	Петрушка (корень)	8	33-33
4.	Сельдерей (корень)	4	51-00
5.	Лук репчатый	20	15-06
6.	Томат	20	31-18
7.	Масло растительное	10	28-71

8.	Уксус 3% -ый	5	16-16
9.	Сахар	3,5	17-18
10.	Гвоздика	0,01	130-00
11.	Корица	0,01	110-18
12.	Лавровый лист	0,01	118-10
13.	Соль	3	3-40
	Выход	125г	

Критерии оценки контрольной работы

«Отлично» - все расчеты выполнены полностью, без ошибок. В документе полностью заполнены все реквизиты.

«Хорошо» - в расчетах допущены 2-3 ошибки (в округлении), не повлиявшие на продажную стоимость блюда; в реквизитах допущены незначительные поправки

«Удовлетворительно» - расчет проведен с нарушениями, допущены 4-5 ошибок, не полностью заполнены реквизиты документа

«Неудовлетворительно» - в работе допущены грубые ошибки. Повлиявшие на итоговый результат, неправильно или полностью не заполнены реквизиты документа

4.2 Лабораторные работы

Лабораторная работа по теме 1.1

Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания

1. Лабораторная работа: Составление договора о материальной ответственности

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, образцы бланков договоров о материальной ответственности.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение видов договоров о материальной ответственности.
2. Изучение правил оформления Договора о материальной ответственности.
3. Оформление индивидуального/ коллективного Договора о материальной ответственности.

Образец

ТИПОВОЙ ДОГОВОР О ПОЛНОЙ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ МАТЕРИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

В целях обеспечения сохранности материальных ценностей, принадлежащих (наименование предприятия, учреждения, организации) руководитель или заместитель руководителя предприятия, учреждения, организации (должность, фамилия, имя, отчество) именуемый в дальнейшем «Администрация», выступая от имени предприятия, учреждения, организации, с одной стороны, и работник (цеха, отдела, участка, секции, склада и т.п.) (фамилия, имя, отчество) именуемый в дальнейшем «Работник», с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1 Работник, занимающий должность (наименование должности) или выполняющий работу

(наименование работы) непосредственно связанную (с хранением, обработкой, продажей (отпуском), перевозкой) или применением в процессе производства переданных ему ценностей) принимает на себя полную материальную ответственность за не обеспечение сохранности вверенных ему предприятием, учреждением, организацией материальных ценностей и в связи с изложенным обязуется:

а) бережно относиться к переданным ему для хранения или для других целей материальным ценностям предприятия, учреждения, организации и принимать меры к предотвращению ущерба;

б) своевременно сообщать администрации предприятия, учреждения, организации обо всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности вверенных ему материальных ценностей;

в) вести учет, составлять и представлять в установленном порядке товарно-денежные и другие отчеты о движении и остатках вверенных ему материальных ценностей;

г) участвовать в инвентаризации вверенных ему материальных ценностей.

Администрация обязуется:

а) создавать работнику условия, необходимые для нормальной работы и обеспечения полной сохранности вверенных ему материальных ценностей;

б) знакомить работника с действующим законодательством о материальной ответственности рабочих и служащих за ущерб, причиненный предприятию, учреждению, организации, а также с действующими инструкциями, нормативами и правилами хранения, приемки, обработки, продажи (отпуска), перевозки или применения в процессе производства переданных ему материальных ценностей;

в) проводить в установленном порядке инвентаризацию материальных ценностей.

В случае не обеспечения по вине работника сохранности вверенных ему материальных ценностей, определение размера ущерба, причиненного предприятию, учреждению, организации, и его возмещение производятся в соответствии с действующим законодательством.

Работник не несет материальной ответственности, если ущерб причинен не по его вине.

Действие настоящего договора распространяется на все время работы с вверенными работнику материальными ценностями предприятия, учреждения, организации.

Настоящий договор составлен в двух экземплярах, из которых первый находится у

Администрации, а второй — у Работника.

Адреса сторон договора: Адреса сторон договора:

Администрации

Работника

Дата заключения договора

Место печати

Лабораторные работы по теме 1.2 Документы учета

Лабораторная работа: Оформление первичных документов

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, образцы документов

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение видов первичных документов учета
2. Изучение правил оформления документов, порядка исправления ошибок
3. Оформление первичных документов (по заданию преподавателя)

Критерии оценки лабораторной работы

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в бланке правильно и аккуратно выполняет все записи, правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

Работа не выполнена

Лабораторные работы по теме 2.1. Торговые вычисления

Лабораторная работа по теме «Процентные вычисления»

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, задания по вариантам.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение видов правил расчета торговой наценки и определения продажной стоимости сырья/ блюд и изделий..

2. Изучение правил оформления работы

3. Выполнение расчетов и заполнение реквизитов документа.

Рассчитайте продажную стоимость кондитерских изделий, если наценка составляет 25 процентов

Наименования кондитерских изделий	Стоимость изделия	Сумма наценки	Продажная стоимость
1. Булочка «Веснушка»	2-59		
2. Сдоба обыкновенная	3-56		
3. Булочка с маком	3-33		
4. Слойка с повидлом	4-67		
5. Пирожок с повидлом	4-44		
6. Пирожок с рыбой	5-78		
7. Пирожок с мясом	7-93		
8. Пирожное бисквитное	10-23		
9. Пирожное «Картошка»	8-40		
10. Трубочка слоёная	4-31		
11. Пирожное заварное	5-56		
12. Пирожное «Георгин»	2-90		
13. Пирожное «Паутинка»	5-37		
14. Сочень с творогом	6-45		
15. Беляши с говядиной	11-47		
16. Пончики	2-21		
17. Торт «Сказка»	156-56		
18. Торт «Парус»	178-52		
19. Торт «Лакомка»	192-59		
20. Торт «Юбилейный»	289-05		
21. Торт «Тропиканка»	177-70		
22. Торт «Свадебный»	458-93		
23. Кекс «Майский»	13-71		
24. Кекс «Столичный»	15-05		
25. Кекс «Чайный»	11-01		
Итого			

Лабораторная работа по теме: Арифметические действия с различными измерителями

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, задания по вариантам.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение правил расчетов различных измерителей
 2. Выполнение задания по устному счету (работа с различными измерителями)
 3. Выполнение арифметических действий с различными измерителями
- А) вычислите 25 процентов от полученного количества килограммов
Б) Полученные цифры в задании 2 увеличьте в 6, 75 раз

Полученные результаты сведите в таблицу:

Задание 1. Переведите граммы в килограммы		Задание 2. Переведите копейки в рубли		Задание 3 Округление цифр
1. 645 2. 4850 3. 18 4. 6 5. 15000 6. 235 7. 9437 8. 99 9. 1 10. 250000		1. 100 2. 99 3. 432 4. 8 5. 5643 6. 102 7. 2 8. 79 9. 23825		А) Округлите число до 1 знака после запятой 1. 4,23 2. 8,25 3. 18,645 Б) Округлите число до 2-х знаков после запятой 1. 0,533 2. 14,256 3. 18,649 В) Округлите число до 3-х знаков после запятой 1. 9,8435 2. 0,9451 3. 6,5748 4. 0,9999

Лабораторная работа по теме 2.2 Сборники рецептов

Лабораторная работа: «Составление технологических карт»

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект, задания по вариантам, образцы технологических карт

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение вариантов рецептов в Сборнике рецептов.
2. Изучение правил оформления и расчета технологических карт
3. Выполнение расчетов и заполнение реквизитов технологической карты.

Технологическая карта №

Наименование блюда _____

Наименование сырья	Вес брутто	Вес нетто	Технология приготовления и оформление блюда
	На 1 порцию:		

Основное блюдо:		Основное блюдо: Гарнир: Соус: Оформление: Подача:	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
Выход готового п/ф:			
Гарнир:			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
Выход гарнира:			
Соус:			
1.			
2.			
3.			
Выход соуса:			
Оформление блюда:			
1.			
2.			
Выход оформления:			
Выход: 1 порции блюда _____ грамм			

Лабораторные работы по теме 2.3
Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Лабораторная работа по теме: Расчет продажной стоимости первых блюд.

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк калькуляционной карточки, задание для расчета.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение правил определения продажной стоимости первых блюд.
2. Выполнение расчетов
3. Заполнение реквизитов калькуляционной карты.

Задание №1. Рассчитайте продажную стоимость супа картофельного с курой, рецептура 251/1 колонка, выход порции 500/37. Наценка 10%.

Наименование сырья	Норма продуктов на 1000г супа в граммах	Цена за 1 кг.
1. Картофель	600	6-00
2. Репа	40	10-00
3. Морковь	24	15-00
4. Петрушка (корень)	12	20-00
5. Лук репчатый	24	13-00
6. Лук-порей	24	25-00

7. Томат-пюре	10	32-00
8. Кулинарный жир	12	28-00
9. Кура	310	75-00
10. Соль		2-50
11. Лавровый лист		125-00
12. Перец горошком		110-00

Задание №2. Рассчитайте продажную стоимость супа картофельного рецептура 251/1, если произошли изменения стоимости сырья: 1)Картофель 7р 00к, 2)Кулинарный жир 29р20к, 3)Кура 68р30к.

Задание №3. Рассчитайте продажную стоимость щей из свежей капусты с картофелем рецептура 120/1, выход порции 500. Наценка 30%.

Наименование сырья	Норма продуктов на 1000г супа в граммах	Цена за 1 кг.
1. Капуста свежая	300	15-00
2. Картофель	308	13-44
3. Репа	160	26-60
4. Морковь	40	19-48
5. Петрушка (корень)	50	58-20
6. Лук репчатый	13	20-15
7. Лук-порей	48	64-12
8. Кулинарный жир	20	35-10
9. Вода	750	
10. Соль		2-50
11. Перец горошком		125-00
12. Лавровый лист		130-00
13. Сметана		56-20

Лабораторная работа по теме «Расчёт продажной стоимости 2-х блюд»

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк калькуляционной карточки задание для расчета.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение правил определения продажной стоимости вторых блюд.

2. Выполнение расчетов

3. Заполнение реквизитов калькуляционной карты.

Задание 1. Рассчитайте продажную стоимость «Рагу овощного» № / наценка 50%.

Выход 1 порции – 300г.

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию, а граммах	Цена за 1 кг
1. Картофель	67	10-48
2. Морковь	58	15-22
3. Петрушка (корень)	13	53-21
4. Лук репчатый	60	15-30
5. Капуста цветная	50	50-03
6. Кулинарный жир	10	28-85
7. Тыква	43	11-45

8. Горошек зеленый	31	41-16
9. Перец горошком	0,05	130-27
10. Лавровый лист	0,02	150-00
11. Соль	3	3-40

Задание 2. Рассчитайте продажную стоимость «Азу» рецептура №637 / 1кол. Наценка 50%. Выход 1 порции 50/250.

Наименование продуктов	Норма продуктов на порцию	Цена
1. Говядина	107	83-20
2. Жир	10	28-53
3. Томат-пюре	12	31-16
4. Лук репчатый	24	15-00
5. Мука пшеничная	4	10-30
6. Огурцы соленые	33	18-16
7. Картофель	213	8-20
8. Чеснок	1	62-00
9. Соль		2-50
10. Лавровый лист		150-00
11. Перец		111-15

Задание 3. Рассчитайте продажную стоимость «Азу», если изменились цены на сырьё

1. Говядина 100руб.00 коп
2. Жир 28руб.54коп
3. Томат-пюре 32р.16коп
4. Лук репчатый 16руб.11 коп
5. Мука пшеничная 15руб.51 коп
6. Огурцы соленые 20руб.02коп
7. Картофель 10руб.00.коп
8. Чеснок 65руб.11коп

Цены на соль и специи - без изменений.

Лабораторная работа по теме Расчёт продажной стоимости холодных блюд и закусок.

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк калькуляционной карточки, задание для расчета.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение правил определения продажной стоимости холодных блюд и закусок.
2. Выполнение расчетов
3. Заполнение реквизитов калькуляционной карты.

Задание №1. Рассчитайте продажную стоимость «Яиц фаршированных луком», рецептура №114 сборника рецептов, наценка 50%.

№ п/п	Продукты	Норма на 1п в граммах	Цена
1	Яйца	2шт	2-80
2	Лук репчатый	38	15-60
3	Масло сливочное	15	120-66
4	Сметана	24	58-24
5	Горчица	2	25-20

6	Соль	2	3-40
	Вес 1 порции	135 г	

Задание №2. Рассчитайте продажную стоимость салата мясного, рецептура №51 сборника рецептур, наценка 50% (С говядиной).

№ п/п	Продукты	Норма на 1 п в граммах	Цена
1	Говядина	65	156-20
2	Картофель	55	8-88
3	Огурцы свежие	38	56-65
4	Яйца	1 / 2 шт	2-35
5	Крабы (консервы)	6	93-40
6	Салат	8	59-71
7	Майонез	30	48-04
8	Соус «южный»	8	33-17
9	Соль	2	5-39
	Вес 1 порции	150	

Задание №3. Рассчитайте продажную стоимость салата картофельного с яблоками, рец. №73 сборника рецептур, наценка 20%. Выведите стоимость 1 порции салата 50г и 100г

	Продукт	Норма на 1кг, в граммах	Цена
1	Картофель	357	15-00
2	Яблоки	214	39-50
3	Сельдерей (корень)	183	68-20
4	Салат	278	55-48
5	Сметана	200	48-54
6	Соль	20	3-40
	Выход готового салата	1000	

Задание №4. Пересчитайте продажную стоимость салата картофельного с яблоками, если изменились цены на продукты:

Картофель – 8р 33к
Яблоки - 25р 14к
Сельдерей – 66р 22к
Салат - 55р 55к
Сметана - 51р 32к
Соль – 8р 50к

Лабораторная работа по теме Расчет продажной стоимости сладких блюд и напитков

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк калькуляционной карточки, задание для расчета.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение правил определения продажной стоимости сладких блюд и напитков.
2. Выполнение расчетов
3. Заполнение реквизитов калькуляционной карты.

Задание 1. Рассчитайте продажную стоимость какао с молоком, рец. № 1025/1 кол, наценка 35%.

№ п/п	Продукты	Норма на 1л, в гр	Цена
1	Какао-порошок	35	150-24
2	Молоко	900	14-41
3	Сахар-песок	150	25-55
4	Вода	140	-
	Выход	1000г	

Задание 2. Рассчитайте продажную стоимость пудинга сухарного рец. №983/1, наценка 90%.

№ п/п	Продукты	Норма на 1 порцию, в гр.	Цена
1	Сухари ванильные	40	32-12
2	Молоко	80	12-93
3	Яйца	1/2шт.	2-20
4	Сахар	15	23-39
5	Изюм	10,2	59-05
6	Цукаты	10	94-02
7	Масло сливочное	5	112-26
8	Соус абрикосовый	30	32-11
	Выход 1 порции	180	

Задание 3. Рассчитайте продажную стоимость блюда «Кофе чёрный со взбитыми сливками по-венски» рец. №1022, наценка 30%

№ п/п	Продукты	Норма на 1 порцию в гр.	Цена
1	Кофе чёрный №1014	100	
2	Сахар	15	23-36
3	Сливки	30	93-18
	Выход	130	

Кофе чёрный рец. 1014

№ п/п	Продукты	Нормы на 1л. в гр.	Цена
1	Кофе натуральный	60	263-18
2	Вода	1140	-
	Выход	1000	

Лабораторная работа по теме Расчет продажной стоимости кондитерских изделий

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк калькуляционной карточки, задание для расчета.

Последовательность выполнения работы:

- 1.Изучение правил определения продажной стоимости кондитерских изделий
- 2.Выполнение расчетов
- 3.Заполнение реквизитов калькуляционной карты.

*Задание 1. Рассчитайте продажную стоимость пирога “Невского”, рецептура № 103
Вес 1 порции – (штуки) 1 кг Наценка 15 %*

№ п/п	Наименование продукта	Норма на 10 кг в граммах	Цена за 1 кг
1.	Мука в/с	3590	11-24
2.	Мука на подпил	100	11-24
3.	Сахар-песок	1843	19-99
4.	Маргарин	816	38-24
5.	Меланж	600	84-93
6.	Пудра ванильная	23,3	439-84
7.	Соль	10	4-12
8.	Дрожжи	170	30-03
9.	Пудра рафинадная	448	40-00
10.	Масло сливочное	839	124-51
11.	Молоко сгущено	336	42-55
	Выход	10 000	

*Задание 2. Рассчитайте продажную стоимость беляшей, рецептура № 1097
Вес 1 порции – 240 г. Наценка 15 %*

№ п/п	Наименование продукта	Норма на 1 порцию в граммах	Цена за 1 кг
1.	Мука пшеничная	80	15-11
2.	Молоко	40	11-42
3.	Дрожжи	2	28-00
4.	Сахар	2	17-38
5.	Соль	1	3-14
6.	Говядина	149	101-15
7.	Лук репчатый	24	19-11
8.	Перец молотый	0,5	115-20
9.	Соль	2	3-14
10.	Масло растительное	17	39-24
	Выход	240г	

*Задание 3. Рассчитайте продажную стоимость пирожного «Корзиночка любительская»,
рецептура № 52 Вес 1 порции (штуки) - 45г Наценка15%*

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 10 штук в граммах	Цена за 1 кг
1	Мука в/с	1165	13-20
2	Крахмал	76	32-18
3	Сахар-песок	1306	23-37
4	Яйца, штуках	16шт	2-20
5	Масло сливочное	1169	131-14
6	Яйца в штуках	3шт	2-20
7	Ванилин	6,4	899-17
8	Коньяк	2,5	402-10
9	Молоко	388	14-00
10	Эссенция	7,2	527-78

11	Сода	0,9	25-51
12	Соль	3,4	3-50
13	Эссенция ромовая	1,4	493-34
14	Коньяк	22,6	402-10
15	Фрукты (киви)	204	63-19
16	Итого сырья	5282,3	
	Выход	4500	

Критерии оценки лабораторных работ по теме 2.3 ***Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания***

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, заполняет калькуляционную карточку; правильно выполняет анализ ошибок. Ответ полностью совпадает с эталоном ответов.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя; ответ полностью совпадает с эталоном ответов.

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены 2-3 ошибки, повлиявшие на итоговый результат.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; или в работе допущены 4 и более ошибок в расчетах.

Оценка «1»

Работа не выполнена

Лабораторные работы по теме 2.4 Учет сырья и готовой продукции.

Лабораторная работа: Составление калькуляционной ведомости

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк калькуляционной ведомости, задание для расчета.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение правил расчета калькуляционной ведомости
2. Выполнение расчетов
3. Заполнение реквизитов ведомости

Лабораторная работа: Оформление требования-накладной на получение продуктов со склада

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк требования-накладной.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение правил оформления требования-накладной
2. Выполнение расчетов с использованием данных, полученных после расчета калькуляционной ведомости.

3. Заполнение реквизитов

Типовая межотраслевая форма № М-11
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 30.10.97 № 71а

ТРЕБОВАНИЕ-НАКЛАДНАЯ №

Организация

Форма по ОКУД
по ОКПО

Колы

0315008

[illegible]

Через кого

Затребовал

Разрешен

[illegible]

Лабораторная работа: Расчет и оформление акта о реализации блюд и изделий кухни

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк документа, задание для расчета.

Последовательность выполнения работы:

1.Изучение правил расчета и оформление акта о реализации

Наименование	Расчет потребностей сырья На 500 шт						Всего сырья, кг	Цена	Сумма
	Заварные		Бисквитные		Песочные				
	На 100 шт, г	500 шт,в кг	На 100 шт, г	500 шт,в кг	На 100 шт, г	500 шт,в кг			
Мука в/с	490		582		1542			10-30	
Масло слив	1106		670		1541			105-00	
Меланж	845		1198		216			100-00	
Соль	6,1		-		6,2			2-50	
Пудра ванильная	8,4		6,7		6			1015-00	
Коньяк	3,4		3,4		2,4			526-30	
Сахар- песок	1667		1791		1167			17-50	
Яйца шт	4		10		3			2-80	
Молоко	510		-		365			10-40	
Патока	135		-		-			48-20	
Эссенция	3,2		7,2		6,2			840-00	
Крахмал	-		144		-			54-55	
Эссенция ромовая	-		1,5		-			938-60	
Начинка фруктовая	-		177,		-123			28-40	
Начинка на подпыл	-		-		1,6			10-30	
Сода пищевая	-		-		1,6			10-42	
Аммоний	-		-		-			23-56	
Фрукты	-		500					46-30	
Итого									

Сумма

Расчет составил бухгалтер:

Отпуск разрешаю: директор

Лабораторная работа: Оформление инвентаризационной ведомости

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк инвентаризационной ведомости, задание для расчета.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение правил расчета инвентаризационной ведомости
2. Выполнение расчетов
3. Выведение недостачи/излишек

Лабораторно-практическая работа
вариант №__
ИНВЕНТАРИЗАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

Наименование	Единицы измерения	Цена, руб.	Фактическое наличие		По данным бухгалтерии		Недостача		Излишки	
			Количество	Сумма	количество	Сумма	Количество	Сумма	Количество	Сумма
1.Морковь свежая	Кг	15-88	114,200		110,000					
2.Капуста свежая	Кг	11-20	213,400		213,400					
3.Картофель	Кг	8-44	549,800		631,200					
4.Свекла	Кг	10-11	41,440		45,000					
5.Яблоки свежие	Кг	48-15	40,000		40,000					
6.Апельсины	Кг	35-48	14,230		14,230					
7.Лимоны	Кг	48-51	9,150		9,100					
8.Сахар-песок	Кг	18-20	100,000		100,000					
9.Соль	Кг	3-80	21,230		21,230					
10.Вермишель в/с	Кг	15-50	57,420		57,420					
11.Яйца	Кг	2-80	140		150					
12.Масло растит.	Кг	35-17	21,740		21,740					
13.Масло слив.	Кг	105-20	20,000		20,000					
14.Маргарин	Кг	32-11	7,240		7,240					
ИТОГО:			X	X	X	X	X	X	X	X

Лабораторная работа: оформление акта на лом, бой, порчу

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк , задание для расчета.

Последовательность выполнения работы:

- 1.Изучение правил оформления акта на лом, бой, порчу
- 2.Выполнение расчетов
- 3.Заполнение обязательных реквизитов

Унифицированная форма N ОП-8
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 N 132

_____ (организация) _____ (структурное подразделение)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Форма по ОКУД</td> <td style="width: 50%;">Коды</td> </tr> <tr> <td>по ОКПО</td> <td>0330508</td> </tr> <tr> <td>Вид деятельности по ОКДП</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вид операции</td> <td></td> </tr> </table> Утверждаю Руководитель _____ (подпись) (расшифровка подписи) «__» _____ 20__ г.	Форма по ОКУД	Коды	по ОКПО	0330508	Вид деятельности по ОКДП		Вид операции	
Форма по ОКУД	Коды								
по ОКПО	0330508								
Вид деятельности по ОКДП									
Вид операции									

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по

**Акт
о бое, ломе, утрате посуды и приборов**

Материально ответственное лицо _____

(должность) (фамилия, имя, отчество)

Комиссия установила:

Номер по порядку	Посуда, приборы		Цена, руб, коп	Бой, лом, утрачено, пропало			
	наименование	код		бой, лом		утрачено, пропало	
				количество, шт	сумма, руб. коп	количество, шт	сумма, руб. коп
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого							

Номер по порядку	Бой, лом, утрачено, пропало		Обстоятельства боя, лома, утраты, пропажи. Виновные лица (должность, фамилия, и. о.)	Примечание
	всего			
	количество, шт	сумма, руб, коп		
1	9	10	11	12
Итого				

www.CentrMag.ru

Лабораторная работа: Составление товарного отчета

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам выдается опорный конспект и бланк товарного отчета, задание для расчета.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучение правил расчета товарного отчета

2. Выполнение расчетов

3. Выведение остатков товара/тары

Составьте товарно-денежный отчет за период с 20 по 25 марта по следующим приходно-расходным документам:

№ п/п	источник поступления	Дата	№ документа	Сумма
1	Из кладовой	20.03.11	68	231-18
2	С базы № 7	20.03.11	134	2431-15
3	В буфет	20.03.11	121	192-00
4	От магазина № 10	20.03.11	111	334-17
5	На раздачу	20.03.11	122	1456-65
6	В магазин № 10	20.03.11	123	420-06
7	Из кладовой	21.03.11	73	948-16
8	В ларёк № 4	21.03.11	124	300-00
9	В буфет	21.03.11	125	566-10
10	На раздачу	21.03.11	126	3420-00
11	В магазин № 10	21.03.11	127	329-91
12	В киоск № 4	21.03.11	128	864-45
13	В буфет	22.03.11	129	456-46
14	Из кладовой	22.03.11	84	1435-51
15	В киоск № 4	22.03.11	131	332-18
16	На раздачу	22.03.11	130	4001-04
17	С базы № 7	23.03.11	486	4001-04
18	В буфет	23.03.11	135	119-11
19	На раздачу	23.03.11	132	1186-16
20	Из кладовой	23.03.11	91	1115-16
21	От магазина № 10	23.03.11	129	456-46
22	В буфет	23.03.11	133	747-74
23	В магазин № 10	23.03.11	134	593-18
24	От населения	23.03.11	134	1215-94
25	В буфет	24.03.11	136	834-45
26	Из кладовой	24.03.11	98	3242-66
27	С базы № 7	24.03.11	531	8443-03
28	В магазин № 10	24.03.11	137	1590-38
29	На раздачу	24.03.11	138	2343-34
30	На раздачу	25.03.11	141	2856-00
31	В киоск № 4	25.03.11	139	401-00
32	От магазина № 10	25.03.11	142	234-56
33	Из кладовой	25.03.11	101	1113-22
34	В буфет	25.03.11	140	546-27
35	В магазин № 10	25.03.11	142	456-25
36	Акт на списание	25.03.11	143	111-00
37	От населения	25.03.11	144	110-99

Остаток товара на 20 марта составляет 4935рублей. 18 коп.

***Критерии оценивания лабораторных работ по теме
2.4 Учет сырья и готовой продукции***

Оценка «5» (отлично) все расчеты выполнены полностью, без ошибок. В документе полностью заполнены все реквизиты.

Оценка «4» (хорошо) .в расчетах допущены 2-3 ошибки (в округлении), не повлиявшие на продажную стоимость блюда; в реквизитах допущены незначительные помарки

Оценка «3» (удовлетворительно) расчет проведен с нарушениями, допущены 4-5 ошибок, не полностью заполнены реквизиты документа

Оценка «2» (неудовлетворительно) в работе допущены грубые ошибки, повлиявшие на итоговой результат, неправильно или полностью не заполнены реквизиты документа

Оценка «1» - работа не выполнена

5. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине « Основы калькуляции и учета»

Форма аттестации – дифференцированный зачет

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины « Основы калькуляции и учета» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер

Умения

- У1-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- У2-составлять товарный отчет за день;
- У3-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- У4-составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- У5-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- У6-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- У7-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- У8 -принимать оплату наличными деньгами;
- У9-принимать и оформлять безналичные платежи;
- У10-составлять отчеты по платежам.

Знания

- 31 -виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- 32- задачи бухгалтерского учета;
- 33-предмет и метод бухгалтерского учета;
- 34-элементы бухгалтерского учета;
- 35-принципы и формы организации бухгалтерского учета
- 36- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- 37-основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- 38- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- 39- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- 310- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- 311- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- 312- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- 313- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- 314-правила документального оформления движения материальных ценностей;
- 315- источники поступления продуктов и тары;
- 316-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- 317-методику осуществления контроля за товарными запасами;
- 318-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- 319-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- 320- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- 321- порядок оформления и учета доверенностей;
- 322- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- 323- правила торговли;
- 324- виды оплаты по платежам;

- 325- виды и правила осуществления кассовых операций;
 326- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
 327- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Общие компетенции

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 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.

Профессиональные компетенции

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и техничко - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и	виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на

	полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам.	продукцию собственного производства; понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

На выполнение работы отводится 45 мин. Расчет технологических документов производится на бланках установленного образца, которые сдаются аттестационной комиссии вместе с черновиком работы.

Работа состоит из 15 вариантов, каждый содержит 3 задания.

Задание 1: выполняется расчет и оформление технологической карты на определенное блюдо или изделие.

Задание 2: обучающиеся выполняют расчет и оформление калькуляционной карточки на блюдо или кондитерское изделие.

Задание 3: обучающиеся выполняют перерасчет продажной стоимости блюда в связи с изменением цен на продукты.

1. Требования к оформлению технологической карты блюда:

- В технологической карте должны быть заполнены обязательные реквизиты, карта должна быть заверена подписями.
- Расчет сырья на необходимое количество порций производится по весу нетто.
- Расчет сырья на определенное количество порций производится по формуле: $\text{вес нетто (в г)} / 1000 \cdot X$ (где X – количество порций).
- В колонках «Количество сырья в кг» ответы записываются с точностью до 3 знаков после запятой, исключение – специи и приправы, количество знаков после запятой может быть 4-5 из-за небольшой нормы закладки данных продуктов.

2. Требования к оформлению калькуляционной карточки:

- В калькуляционной карточке должны быть заполнены обязательные реквизиты, карта должна быть заверена подписями.
- Расчет колонки «Норма» сырья производится по весу брутто.
- Расчет нормы сырья производится по формуле: $\text{вес сырья брутто в г} / 1000 \cdot 100$.
- Ответы записываются с точностью до 2 знаков после запятой, исключение – специи и приправы, количество знаков после запятой может быть 4-5 из-за небольшой нормы закладки данных продуктов.
- Данные колонки «Сумма» рассчитываются по формуле: $\text{норма сырья в кг} \cdot \text{цена}$.

- Полученный результат записывается через тире с точностью 1/100

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

1. Дифференцированный зачет проводится в группах обучающихся по окончании изучения учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»
2. К сдаче зачета допускаются обучающиеся, аттестованные по учебной дисциплине «Основы калькуляции и учета»
3. Дифференцированный зачет проводится в виде письменной работы, на выполнение которой отводится 45 мин
4. Для дифференцированного зачета разработано 15 вариантов заданий (*приложение 1*)
5. Расчет технологических документов производится на бланках установленного образца (*приложение 3*), которые сдаются аттестационной комиссии вместе с черновиком работы.
6. Письменные работы оцениваются двумя оценками: тестовым баллом и аттестационной отметкой. Тестовый балл выставляется бальной шкале. Аттестационная отметка – по пятибалльной шкале (критерии оценок описаны ниже). Результаты заносятся в зачетную ведомость (*приложение 4*)

Дифференцированный зачет проводится в группе обучающихся одновременно, во время занятий по учебной дисциплине, на выполнение работы отводится 2 часа (академических)

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. В задании 1 «Технологическая карта» максимальное количество баллов – 25, если работа полностью соответствует экзаменационным требованиям (*ответы на задания – приложение 2*)

Если в работе допущены ошибки, то количество баллов уменьшается в соответствии со следующими критериями:

- За расчет по весу Брутто – 5 баллов;
- Использована неверная формула для расчета сырья на определенное количество порций – 10 баллов;
- За каждую ошибку, допущенную в колонках – 1 балл;

- Ошибки в заполнении обязательных реквизитов и (или) отсутствие даты, подписей – 2 балла;
 - Неверно записано количество сырья (менее или более 3 знаков после запятой, кроме специй) - 1 балл за каждую неверную запись, но не более 10;
 - За исправления в работе – до 3 баллов.
 -
2. В задании 2 «Калькуляционная карточка» максимальное количество баллов – 30, если работа полностью соответствует экзаменационным требованиям. Если в работе допущены ошибки, то количество баллов уменьшается в соответствии со следующими критериями:
- За расчет нормы по весу нетто – 5 баллов;
 - Использована неверная формула для расчета колонки «Норма» - 10 баллов;
 - За каждую ошибку в колонках «Норма» и «Сумма» – 1 балл;
 - Ошибки в заполнении обязательных реквизитов и (или) отсутствие даты, подписей – 1-2 балла;
 - Неверно записаны данные (указано менее или более 2 знаков после запятой, кроме специй):
 - В колонке «Норма» - 1 балл за каждую неверную запись, но не более 10;
 - В колонке «Сумма» - 1 балл за каждую неверную запись, но не более 10;
 - В графе «Продажная цена 1 блюда» (указано более или менее 2 знаков после тире) - 1 балл.

3. В задании 3 «Калькуляционная карточка» максимальное количество баллов – 30, если работа полностью соответствует экзаменационным требованиям.

Если в работе допущены ошибки, то количество баллов уменьшается по тем же критериям, что и в задании 2.

4. Максимальное количество баллов по заданиям 1,2,3 – 85.

5. В случае возникновения спорных ситуаций работа рассматривается и оценивается в индивидуальном порядке.

Критерии аттестационной отметки.

Аттестационная отметка выставляется исходя из набранной суммы баллов:

- 81-85 баллов – отметка 5 (отлично)
- 70-80 баллов – отметка 4 (хорошо)
- 53-69 баллов – отметка 3 (удовлетворительно)
- 52 балла и ниже – отметка 2 (неудовлетворительно)

6 Литература.

1. И.И.Потапова, Калькуляция и учет, М.; Академия, с.176, 2023 г.
2. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для общественного питания, Санкт-Петербург; 2018г, - 776 стр.
3. Основы экономики и бухгалтерского учета - учебник по заказу «Топ 50», издательства «Академия», дата выхода - сентябрь 2017

Ссылки на ресурсы Интернет:

1. pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
2. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов
3. www.fipi.ru
4. <http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
5. www.gost.prototype.ru - Каталог ГОСТов
6. www.lib.rus - Либрусек: электронная библиотека
7. www.meduniver.com - Медицинский портал

Дополнительные источники:

1. Н.А Анфимова, Кулинария, М.; Академия, 2023 г. - 400 стр.
2. Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва, Академия, 2017 г. - 336 стр.

7 Приложения

Приложение 1

Задания

дифференцированного зачета (в письменной форме) по учебной дисциплине

«Основы калькуляции и учета»

в группах обучающихся по профессии «Повар, кондитер»

Вариант 1

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: мука пшеничная - 23 р. 46 коп, говядина – 140 р. 94 коп, лук репчатый – 7 р. 22 коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Беляши»

Рецептура № 801 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Мука пшеничная	80	80	15-11
2. Молоко	40	40	11-42
3. Дрожжи	2	2	28-00
4. Сахар	2	2	17-38
5. Соль	1	1	3-14
6. Говядина	149	110	101-15
7. Вода	15	15	-
8. Лук репчатый	24	20	19-11
9. Перец молотый	0,5	0,5	115-20
10. Соль	2	2	3-14
11. Масса полуфабриката	-	264	-
12. Масло растительное	17	17	39-24

13. Выход	-	240	-

Вариант 2

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: перец сладкий – 102 р.15 коп, сахар-песок – 28 р, брынза – 180 р. 71 коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Перцы по-молдавски»

Рецептура № 129 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Перец сладкий	127	108	15-00
2. Сахар	3	3	14-98
3. Уксус 3 %-ый	10	10	16-00
4. Лук репчатый	24	18	15-51
5. Морковь	19	15	8-08
6. Масло растительное	15	15	31-44
7. Капуста свежая	25	21	8-00
8. Маргарин столовый	5	5	28-14
9. Помидоры свежие	20	17	51-43
10. Чеснок	3	2,5	50-05
11. Брынза	10,5	10	120-17
12. Лук-порей	5	3	43-14
13. Соль	2	2	3-40
14. Выход	-	140	-

Вариант 3

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %

3.Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: осетр – 444 р. 24 коп, лук репчатый – 7 р. 19 коп, мука пшеничная – 24 р. 49 коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Зразы донские»

Рецептура № 351 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Осётр	328	145	240-00
2. Лук репчатый	50	42	14-14
3. Маргарин столовый	7	7	28-99
4. Сухари панировочные	2	2	19-19
5. Яйцо куриное	1/2 шт.	20	2-80
6. Петрушка (зелень)	8	6	34-18
7. Мука пшеничная	7	7	10-00
8. Яйца (на льезон)	1/4 шт.	10	2-80
9. Хлеб пшеничный	20	20	14-41
10. Масло растительное	10	10	32-20
11. Соль	3	3	3-40
12. Перец черный молотый	0,01	0,01	140-04
13. Выход	-	350	-

Вариант 4

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.

2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15%

3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: сыр «Российский» - 231р.18 коп, ветчина – 184 р. 14 коп, орехи грецкие – 725 р. 72 коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Сыр слоёный»

Рецептура № 94 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Сыр Российский	29,6	28	348-20

2. Ветчина	28,6	28	294-56
3. Желе мясное	8	8	56-56
4. Творог	16,2	16	189-46
5. Масло сливочное	10	10	259-24
6. Желатин	1	1	344-71
7. Вода	-	7	-
8. Орехи грецкие	2,05	2	420-54
9. Чеснок	3	2	160-13
10. Соль	1	1	7-97
11. Перец черный молотый	0,01	0,01	250-20
12. Выход	-	100	-

Вариант 5

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: хлеб пшеничный – 64 руб.19 коп, молоко – 24 руб.02 коп, сухари панировочные – 19 руб.10 коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Рулет с луком и яйцом»

Рецептура № 471 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Телятина	115	76	123-15
2. Хлеб пшеничный	15	15	14-20
3. Молоко	23	23	15-18
4. Лук репчатый	57	48	14-20
5. Маргарин	5	5	28-88
6. Яйцо куриное	1/4 шт.	10	2-80
7. Петрушка (зелень)	5	4	33-00

8. Сухари панировочные	4	4	19-11
9. Масса п/ф	-	161	-
10. Масло растительное	1	1	33-00
11. Соль	3	3	3-14
12. Перец черный молотый	0,002	0,002	120-25
13. Выход	-	142	-

Вариант 6

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: судак – 89 р. 15 коп, лавровый лист – 218 р. 10коп, соль – 7 р. 40 коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами»

Рецептура № 340 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Судак неразделанный	298	152	51-15
2. Морковь	45	36	8-08
3. Вода	46	46	-
4. Петрушка (корень)	8	6	33-33
5. Сельдерей (корень)	4	3	51-00
6. Лук репчатый	20	17	15-06
7. Томат-пюре	20	20	31-18
8. Масло растительное	10	10	28-71
9. Уксус 3 % - ый	5	5	16-16
10. Сахар-песок	3,5	3,5	17-18
11. Гвоздика	0,01	0,01	130-00
12. Корица	0,01	0,01	110-18

13. Лавровый лист	0,01	0,01	118-10
14. Соль	3	3	3-40
15. Выход	-	225	-

Вариант 7

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: сёмга солёная – 422 р. 19 коп. морковь – 6 р. 66 коп, масло сливочное – 184 р.31 коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Ассорти рыбное»

Рецептура №122 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Сёмга слабосоленая	42	30	254-15
2. Севрюга	64	40	380-00
3. Икра лососевая	15,3	15	1423-48
4. Масса рыбных продуктов	-	85	-
5. Огурцы соленые	19	15	14-23
6. Помидоры свежие	18	15	48-84
7. Морковь	19	15	9-28
8. Зеленый горошек консервированный	23	15	63-36
9. Желе рыбное	7	7	33-18
10. Заправка салатная	8	8	29-03
11. Масса гарнира	-	75	-
12. лимон	8	7	50-00
13. Масло сливочное	3	3	120-03
14. Зелень петрушки	3	2,5	64-93
15. Выход	-	170	-

Вариант 8

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: мука пшеничная – 21 р.21 коп, сметана – 120 р.58 коп, сахарная пудра – 56 р.29 коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Яблоки в тесте»

Рецептура №692 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Яблоки свежие	100	70	43-98
2. Сахар	3	3	24-14
3. Мука пшеничная	20	20	11-11
4. Яйцо куриное	1/2 шт.	20	2-20
5. Молоко	20	20	14-01
6. Сметана	3	3	58-24
7. Сахар-песок	3	3	24-14
8. Соль	0,2	0,2	3-40
9. кулинарный жир	10	10	27-83
10. Масса жареных яблок	-	130	-
11. Сахарная пудра	5	5	34-29
12. Соус абрикосовый	40	40	42-21
13. Выход	-	175	-

Вариант 9

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: яблоки – 33 р.16коп, крупа рис – 42 р.73 коп, молоко – 24р.15коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Яблоки с рисом»

Рецептура № 690 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.

1. Яблоки свежие	126	110	41-19
2. Кислота лимонная	0,1	0,1	319-50
3. Крупа рис	15	15	20-11
4. Молоко	45	45	11-54
5. Масло сливочное	5	5	105-10
6. Сахар-песок	10	10	17-56
7. Ванилин	0,03	0,03	1000-00
8. Изюм без косточек	10,2	10	63-19
9. Яйцо куриное	1/10 шт.	4	2-80
10. Маргарин столовый	2	2	34-19
11. Масса п/ф	-	190	-
12. Масса готовых яблок	-	140	-
13. Джем абрикосовый	40	40	41-17
14. Выход	-	180	-

Вариант 10

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
 2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
 3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: кура – 91р.29коп, шпик – 150р.44коп, яйцо куриное – 3р.20коп.
- Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Котлеты из филе птицы фаршированные»

Рецептура № 719 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Кура	231	83	78-14
2. Печень говяжья	53	44	93-03
3. Лук репчатый	4	3	16-31
4. Морковь	4	3	7-99

5. Корень петрушки	3	2,5	54-45
6. Шпик	10,4	10	101-40
7. Вино сухое	3	3	154-94
8. Хлеб пшеничный	22	21	16-16
9. Яйцо куриное	1/4 шт.	10	2-80
10. Маргарин столовый	15	15	23-30
11. Соль	3	3	3-40
12. Масса п/ф	-	165	-
13. Масло сливочное	10	10	114-04
14. Выход	-	150	-

Вариант 11

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: молоко – 34р.22коп, яйцо куриное – 2р.20коп, сметана – 79р.99коп.
Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Запеканка морковная»

Рецептура № 264 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Морковь	150	120	8-00
2. Масло сливочное	10	10	111-21
3. Молоко	30	30	15-18
4. Масса припущенной моркови	-	110	-
5. Крупа манная	10	10	17-71
6. Яйцо куриное	1/2 шт.	20	5-55
7. Творог	76	75	71-14
8. Сахар-песок	10	10	16-50

9. Сухари панировочные	5	5	19-49
10. Сметана	5	5	60-06
11. Масса запеканки	-	200	-
12. Масло сливочное	15	15	111-21
13. Выход	-	215	-

Вариант 12

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: почки говяжьи – 109р.91коп, картофель – 7р.07коп, морковь – 8р.23коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Почки по-русски»

Рецептура № 451 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг в руб.
1. Почки говяжьи	242	208	54-35
2. Картофель	202	182	14-23
3. Морковь	31	25	15-12
4. Лук репчатый	30	25	15-22
5. Петрушка (корень)	13	10	33-16
6. Маргарин столовый	17	17	28-14
7. Огурцы соленые	58	35	19-99
8. Чеснок	1	0,8	58-16
9. Соль	4	4	3-14
10. Лавровый лист	0,02	0,02	123-16
11. Перец горошком	0,05	0,05	115-20
12. Выход	-	100	-

Вариант 13

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: лук зелёный – 118р.06коп, лимон – 93р.14коп, сметана – 120р.59коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Салат витаминный»

Рецептура № 64 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг
1. Капуста свежая	25	20	18-20
2. Морковь свежая	20	16	20-10
3. Лук зелёный	6,3	5	166-20
4. Яблоки свежие	27,3	24	74-66
5. Компот из плодов консервированных	16	16	104-40
6. Лимон (для сока)	8,3	3,5	100-01
7. Масло растительное	3	3	64-50
8. Сметана	12	12	180-81
9. Сахар-песок	3	3	29-94
10. Вино «Мадера»	1	1	433-20
11. Соль	1	1	7-90
12. Горошек консервированный	10	10	120-00
13. Выход	-	100	-

Вариант 14

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: хлеб пшеничный – 50р.25коп, молоко – 32р.44коп, соус томатный – 48р.08коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Тефтели рыбные»

Рецептура № 366 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг
1. Судак	135	65	150-51
2. Хлеб пшеничный	13	12	26-67
3. Молоко	20	20	15-14
4. Лук репчатый	17	15	15-22
5. Мука пшеничная	8	8	15-17
6. Вес п/ф	-	118	-
7. Масло растительное	8	8	33-16
8. Соус томатный	75	75	16-18
9. Соль	3	3	3-14
10. Перец черный молотый	0,01	0,01	115-20
11. Масса тушеных тефтелей	-	100	-
12. Рис отварной	-	75	-
13. Выход	-	175	-

Вариант 15

1. Рассчитайте технологическую карту блюда.
2. Рассчитайте и оформите калькуляционную карточку блюда, наценка 15 %
3. Рассчитайте продажную стоимость блюда, если произошли изменения цены на следующее сырье: лук репчатый – 10р03коп, масло сливочное – 180р.40коп, перец черный молотый – 340р.59коп.

Предприятие: кафе «Парус», организация: ООО «Балчуг»

Название блюда «Галантин из рыбы»

Рецептура №123 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 года.

Наименование продуктов	Вес брутто в г	Вес нетто в г	Цена за 1 кг
1. Треска (филе)	57	55	185-20
2. Хлеб пшеничный	2	2	60-44
3. Молоко	3	3	35-20

4. Лук репчатый	8	6	24-18
5. Масло сливочное	5	5	222-02
6. Яйцо куриное	1/8 шт.	5	2-99
7. Чеснок	3	2	120-01
8. Соль	3	3	7-40
9. Перец черный молотый	0,02	0,02	250-50
10. Масса п/ф	-	75	-
11. Помидоры свежие	41	35	80-08
12. Зелень петрушки	6	5	188-71
13. Соус «Хрен»	15	15	120-48
14. Выход	-	105	-

**Эталоны ответов
на вопросы дифференцированного зачета (в письменной форме)
по учебной дисциплине «Основы калькуляции и учета»**

Вариант 1									
Технологическая карта блюда: Беляши									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Мука пшеничная	80	80	0,800	1,600	2,400	3,200	4,000	4,800
2	Молоко	40	40	0,400	0,800	1,200	1,600	2,000	2,400
3	Дрожжи	2	2	0,020	0,040	0,060	0,080	0,100	0,120
4	Сахар	2	2	0,020	0,040	0,060	0,080	0,100	0,120
5	Соль	1	1	0,010	0,020	0,030	0,040	0,050	0,060
6	Говядина	149	110	1,100	2,200	3,300	4,400	5,500	6,600
7	Вода	15	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
8	Лук репчатый	24	20	0,200	0,400	0,600	0,800	1,000	1,200
9	Перец молотый	0,5	0,5	0,005	0,010	0,015	0,020	0,025	0,030
10	Соль	2	2	0,020	0,040	0,060	0,080	0,100	0,120
11	Масса п/ф		264	2,640	5,280	7,920	10,560	13,200	15,840
12	Масло растит.	17	17	0,170	0,340	0,510	0,680	0,850	1,020
13	Выход		240	2,400	4,800	7,200	9,600	12,000	14,400

вариант 1								
Калькуляционная карта "Беляши"								
Наименование продуктов		Вес брутто	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Мука пшеничная	80	8,000	15,11	120,880	8,000	23,46	187,680
2	Молоко	40	4,000	11,42	45,680	4,000	11,42	45,680
3	Дрожжи	2	0,200	28,00	5,600	0,200	28,00	5,600
4	Сахар	2	0,200	17,38	3,476	0,200	17,38	3,476
5	Соль	1	0,100	3,14	0,314	0,100	3,14	0,314
6	Говядина	149	14,900	101,15	1507,135	14,900	140,94	2100,006
7	Вода	15	1,500		0,000	1,500		0,000
8	Лук репчатый	24	2,400	19,11	45,864	2,400	7,22	17,328
9	Перец молотый	0,5	0,050	115,20	5,760	0,050	115,20	5,760
10	Соль	2	0,200	3,14	0,628	0,200	3,14	0,628
11	Масло растит.	17	1,700	39,24	66,708	1,700	39,24	66,708
12	Общая стоимость продуктов				1802,045			2433,180
13	Наценка в % к сырью 15%				270,307			364,977
14	Продажная стоимость продуктов				2072,352			2798,157
15	Продажная цена блюда				20,72			27,98

вариант 2

Технологическая карта "Перцы по-молдавски"

Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Перец сладкий	127	108	1,080	2,160	3,240	4,320	5,400	6,480
2	Сахар	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
3	Уксус 3 %-ый	10	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
4	Лук репчатый	24	18	0,180	0,360	0,540	0,720	0,900	1,080
5	Морковь	19	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
6	Масло растительное	15	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
7	Капуста свежая	25	21	0,210	0,420	0,630	0,840	1,050	1,260
8	Маргарин	5	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
9	Помидоры свежие	20	17	0,170	0,340	0,510	0,680	0,850	1,020
10	Чеснок	3	2,5	0,025	0,050	0,075	0,100	0,125	0,150
11	Брынза	10,5	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
12	Лук-порей	5	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
13	Соль	2	2	0,020	0,040	0,060	0,080	0,100	0,120
14	Выход	-	140	1,400	2,800	4,200	5,600	7,000	8,400

вариант 2
Калькуляционная карта "Перцы по-молдавски"

Наименование продуктов		Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Перец сладкий	127	12,700	15,00	190,500	12,700	102,15	1297,305
2	Сахар	3	0,300	14,98	4,494	0,300	28,00	8,400
3	Уксус 3 %-ый	10	1,000	16,00	16,000	1,000	16,00	16,000
4	Лук репчатый	24	2,400	15,51	37,224	2,400	15,51	37,224
5	Морковь	19	1,900	8,08	15,352	1,900	8,08	15,352
6	Масло растительное	15	1,500	31,44	47,160	1,500	31,44	47,160
7	Капуста свежая	25	2,500	8,00	20,000	2,500	8,00	20,000
8	Маргарин	5	0,500	28,14	14,070	0,500	28,14	14,070
9	Помидоры свежие	20	2,000	51,43	102,860	2,000	51,43	102,860
10	Чеснок	3	0,300	50,05	15,015	0,300	50,05	15,015
11	Брынза	10,5	1,050	120,17	126,179	1,050	180,71	189,746
12	Лук-порей	5	0,500	43,14	21,570	0,500	43,14	21,570
13	Соль	2	0,200	3,40	0,680	0,200	3,40	0,680
14	Общая стоимость продуктов				611,104			1785,382
15	Наценка в % к сырью 15%				91,666			267,807
16	Продажная стоимость продуктов				702,770			2053,189
17	Продажная цена блюда				7,03			20,53

вариант 3
Калькуляционная карта "Зразы донские"

Наименование продуктов		Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Осетр	328	32,800	240,00	7872,000	32,800	444,24	14571,072
2	Лук репчатый	50	5,000	14,14	70,700	5,000	7,19	35,950
3	Маргарин	7	0,700	28,99	20,293	0,700	28,99	20,293
4	Сухари	2	0,200	19,19	3,838	0,200	19,19	3,838
5	Яйца	0,50	50,000	2,80	140,000	50,000	2,80	140,000
6	Петрушка	8	0,800	34,18	27,344	0,800	34,18	27,344
7	Мука пшеничная	7	0,700	10,00	7,000	0,700	24,49	17,143
8	Яйца на льезон	0,25	25,000	2,80	70,000	25,000	2,80	70,000
9	Хлеб пшеничный	20	2,000	14,41	28,820	2,000	14,41	28,820
10	Масло раст.	10	1,000	32,20	32,200	1,000	32,20	32,200
11	Соль	3	0,3000	3,4000	1,0200	0,3000	3,4000	1,0200
12	Перец молотый	0,01	0,0010	140,0400	0,1400	0,0010	140,0400	0,1400
13	Общая стоимость продуктов				8241,155			14947,820
14	Наценка в % к сырью 15%				1236,173			2242,173
15	Продажная стоимость продуктов				9477,328			17189,993
16	Продажная цена блюда				94,77			171,90

Вариант 4									
Технологическая карта блюда:									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Сыр Российский	29,6	28	0,280	0,560	0,840	1,120	1,400	1,680
2	Ветчина	28,6	28	0,280	0,560	0,840	1,120	1,400	1,680
3	Желе мясное	8	8	0,080	0,160	0,240	0,320	0,400	0,480
4	Творог	16,2	16	0,160	0,320	0,480	0,640	0,800	0,960
5	Масло сл.	10	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
6	Желатин	1	1	0,010	0,020	0,030	0,040	0,050	0,060
7	Вода		7	0,070	0,140	0,210	0,280	0,350	0,420
8	Орехи грецкие	2,05	2	0,020	0,040	0,060	0,080	0,100	0,120
9	Чеснок	3	2	0,020	0,040	0,060	0,080	0,100	0,120
10	Соль	1	1	0,010	0,020	0,030	0,040	0,050	0,060
11	Перец молотый	0,01	0,01	0,0001	0,0002	0,0003	0,0004	0,0005	0,0006
12	Выход		100	1,000	2,000	3,000	4,000	5,000	6,000

вариант 4
Калькуляционная карточка: закуска "Сыр слоеный"

Наименование продуктов		Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Сыр Российский	29,6	2,960	348,20	1030,672	2,960	231,18	684,293
2	Ветчина	28,6	2,860	294,56	842,442	2,860	184,14	526,640
3	Желе мясное	8	0,800	56,56	45,248	0,800	56,56	45,248
4	Творог	16,2	1,620	189,46	306,925	1,620	189,46	306,925
5	Масло сл.	10	1,000	259,24	259,240	1,000	259,24	259,240
6	Желатин	1	0,100	344,71	34,471	0,100	344,71	34,471
7	Орехи грецкие	2,05	0,205	420,54	86,211	0,205	725,72	148,773
8	Чеснок	3	0,300	160,13	48,039	0,300	160,13	48,039
9	Соль	1	0,100	7,97	0,797	0,1000	7,97	0,797
10	Перец молотый	0,01	0,0010	250,20	0,250	0,0010	250,20	0,250
11	Общая стоимость продуктов				2654,295			2054,676
12	Наценка в % к сырью 15%				398,144			308,201
13	Продажная стоимость продуктов				3052,439			2362,878
14	Продажная цена блюда				30,52			23,63

Вариант 5									
Технологическая карта блюда: Рулет с луком и яйцом									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Телятина	115	76	0,760	1,520	2,280	3,040	3,800	4,560
2	Хлеб пшеничный	15	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
3	Молоко	23	23	0,230	0,460	0,690	0,920	1,150	1,380
4	Лук репчатый	57	48	0,480	0,960	1,440	1,920	2,400	2,880
5	Маргарин	5	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
6	Яйцо	0,25	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
7	Петрушка зел.	5	4	0,040	0,080	0,120	0,160	0,200	0,240
8	Сухари	4	4	0,040	0,080	0,120	0,160	0,200	0,240
9	Масса п/ф		161	1,610	3,220	4,830	6,440	8,050	9,660
10	Масло растит.	1	1	0,010	0,020	0,030	0,040	0,050	0,060
11	Соль	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
12	Перц молотый	0,002	0,002	0,00002	0,00004	0,00006	0,00008	0,00010	0,00012
13	Выход		142	1,420	2,840	4,260	5,680	7,100	8,520

вариант 5								
Калькуляционная карта "Рулет с луком и яйцом"								
	Наименование продуктов	Вес брутто	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Телятина	115	11,500	123,15	1416,225	11,500	123,15	1416,225
2	Хлеб пшеничный	15	1,500	14,20	21,300	1,500	64,19	96,285
3	Молоко	23	2,300	15,18	34,914	2,300	24,02	55,246
4	Лук репчатый	57	5,700	14,20	80,940	5,700	14,20	80,940
5	Маргарин	5	0,500	28,88	14,440	0,500	28,88	14,440
6	Яйцо	0,25	25,000	2,80	70,000	25,000	2,80	70,000
7	Петрушка зел.	5	0,500	33,00	16,500	0,500	33,00	16,500
8	Сухари	4	0,400	19,11	7,644	0,400	19,10	7,640
9	Масло растит.	1	0,100	33,00	3,300	0,100	33,00	3,300
10	Соль	3	0,300	3,14	0,942	0,300	3,14	0,942
11	Перц молотый	0,002	0,0002	120,25	0,0241	0,000	120,25	0,0241
12	Общая стоимость продуктов				1666,229			1761,542
13	Наценка в % к сырью 15%				249,934			264,231
14	Продажная стоимость продуктов				1916,163			2025,773
15	Продажная цена блюда				19,16			20,26

Вариант 6									
Технологическая карта блюда: Рыба, тушенная в томате с овощами									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Судак	298	152	1,520	3,040	4,560	6,080	7,600	9,120
2	Морковь	45	36	0,360	0,720	1,080	1,440	1,800	2,160
3	Вода	46	46	0,460	0,920	1,380	1,840	2,300	2,760
4	Петрушка	8	6	0,060	0,120	0,180	0,240	0,300	0,360
5	Сельдерей	4	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
6	Лук репчатый	20	17	0,170	0,340	0,510	0,680	0,850	1,020
7	Томат-пюре	20	20	0,200	0,400	0,600	0,800	1,000	1,200
8	Масло растит.	10	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
9	Уксус 3 %-ый	5	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
10	Сахар	3,5	3,5	0,035	0,070	0,105	0,140	0,175	0,210
11	Гвоздика	0,01	0,01	0,0001	0,0002	0,0003	0,0004	0,0005	0,0006
12	Корица	0,01	0,01	0,0001	0,0002	0,0003	0,0004	0,0005	0,0006
13	Лавровый лист	0,01	0,01	0,0001	0,0002	0,0003	0,0004	0,0005	0,0006
14	Соль	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
15	Выход		225	2,250	4,500	6,750	9,000	11,250	13,500

вариант 6

Калькуляционная карта: "Рыба, тушенная в томате с овощами"	

Наименование продуктов		Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Судак	298	29,800	51,15	1524,270	29,800	89,15	2656,670
2	Морковь	45	4,500	8,08	36,360	4,500	8,08	36,360
3	Вода	46	4,600		0,000	4,600		0,000
4	Петрушка	8	0,800	33,33	26,664	0,800	33,33	26,664
5	Сельдерей	4	0,400	51,00	20,400	0,400	51,00	20,400
6	Лук репчатый	20	2,000	15,06	30,120	2,000	15,06	30,120
7	Томат-пюре	20	2,000	31,18	62,360	2,000	31,18	62,360
8	Масло растит.	10	1,000	28,71	28,710	1,000	28,71	28,710
9	Уксус 3 %-ый	5	0,500	16,16	8,080	0,500	16,16	8,080
10	Сахар	3,5	0,350	17,18	6,013	0,350	17,18	6,013
11	Гвоздика	0,01	0,001	130,00	0,130	0,001	130,00	0,130
12	Корица	0,01	0,001	110,18	0,110	0,001	110,18	0,110
13	Лавровый лист	0,01	0,001	118,10	0,1181	0,001	218,10	0,2181
14	Соль	3	0,300	3,40	1,0200	0,300	7,40	2,2200
15	Общая стоимость продуктов				1744,355			2878,055
16	Наценка в % к сырью 15%				261,653			431,708
17	Продажная стоимость продуктов				2006,009			3309,764
18	Продажная цена блюда				20,06			33,10

Вариант 7									
Технологическая карта блюда: Ассорти рыбное									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Сёмга соленая	42	30	0,300	0,600	0,900	1,200	1,500	1,800
2	Севрюга	64	40	0,400	0,800	1,200	1,600	2,000	2,400
3	Икра лососев	15,3	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
4	Масса продук.		85	0,850	1,700	2,550	3,400	4,250	5,100
5	Огурцы соленые	19	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
6	Помидоры св.	18	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
7	Морковь	19	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
8	Зеленый гор.	23	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
9	Желе рыбное	7	7	0,070	0,140	0,210	0,280	0,350	0,420
10	Заправка	8	8	0,080	0,160	0,240	0,320	0,400	0,480
11	Масса гарн.		75	0,750	1,500	2,250	3,000	3,750	4,500
12	Лимон	8	7	0,070	0,140	0,210	0,280	0,350	0,420
13	Масло слив.	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
14	Петрушка зел.	3	2,5	0,025	0,050	0,075	0,100	0,125	0,150
15	Выход		170	1,700	3,400	5,100	6,800	8,500	10,200

вариант 7								
Калькуляционная карта: "Ассорти рыбное"								
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Сёмга соленая	42	4,200	254,15	1067,430	4,200	422,19	1773,198
2	Севрюга	64	6,400	380,00	2432,000	6,400	380,00	2432,000
3	Икра лососев	15,3	1,530	1423,48	2177,924	1,530	1423,48	2177,924
4	Огурцы соленые	19	1,900	14,23	27,037	1,900	14,23	27,037
5	Помидоры св.	18	1,800	48,84	87,912	1,800	48,84	87,912
6	Морковь	19	1,900	9,28	17,632	1,900	6,66	12,654
7	Зеленый гор.	23	2,300	63,36	145,728	2,300	63,36	145,728
8	Желе рыбное	7	0,700	33,18	23,226	0,700	33,18	23,226
9	Заправка	8	0,800	29,03	23,224	0,800	29,03	23,224
10	Лимон	8	0,800	50,00	40,000	0,800	50,00	40,000
11	Масло слив.	3	0,300	120,03	36,009	0,300	184,31	55,293
12	Петрушка зел.	3	0,300	64,93	19,479	0,300	64,93	19,479
13	Общая стоимость продуктов				6097,601			6817,675
14	Наценка в % к сырью 15%				914,640			1022,651
15	Продажная стоимость продуктов				7012,242			7840,327
16	Продажная цена блюда				70,12			78,40

Вариант 8									
Технологическая карта блюда: Яблоки в тесте									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Яблоки	100	70	0,700	1,400	2,100	2,800	3,500	4,200
2	Сахар	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
3	Мука	20	20	0,200	0,400	0,600	0,800	1,000	1,200
4	Яйца	0,5	20	0,200	0,400	0,600	0,800	1,000	1,200
5	Молоко	20	20	0,200	0,400	0,600	0,800	1,000	1,200
6	Сметана	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
7	Сахар	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
8	Соль	0,2	0,2	0,002	0,004	0,006	0,008	0,010	0,012
9	Кулин.жир	10	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
10	Масса яблок		130	1,300	2,600	3,900	5,200	6,500	7,800
11	Сахарная пудра	5	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
12	Соус абрикос.	40	40	0,400	0,800	1,200	1,600	2,000	2,400
13	Выход		175	1,750	3,500	5,250	7,000	8,750	10,500

вариант 8

Калькуляционная карта: "Яблоки в тесте"

	Наименование продуктов	Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Яблоки	100	10,000	43,98	439,800	10,000	43,98	439,800
2	Сахар	3	0,300	24,14	7,242	0,300	24,14	7,242
3	Мука	20	2,000	11,11	22,220	2,000	21,21	42,420
4	Яйца	0,5	50,000	2,20	110,000	50,000	2,20	110,000
5	Молоко	20	2,000	14,01	28,020	2,000	14,01	28,020
6	Сметана	3	0,300	58,24	17,472	0,300	120,58	36,174
7	Сахар	3	0,300	24,14	7,242	0,300	24,14	7,242
8	Соль	0,2	0,020	3,40	0,068	0,020	3,40	0,068
9	Кулин.жир	10	1,000	27,83	27,830	1,000	27,83	27,830
10	Сахарная пудра	5	0,500	34,29	17,145	0,500	56,29	28,145
11	Соус абрикос.	40	4,000	42,21	168,840	4,000	42,21	168,840
12	Общая стоимость продуктов				845,879			895,781
13	Наценка в % к сырью 15%				126,882			134,367
14	Продажная стоимость продуктов				972,761			1030,148
15	Продажная цена блюда				9,73			10,30

Вариант 9									
Технологическая карта блюда: Яблоки с рисом									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Яблоки	126	110	1,100	2,200	3,300	4,400	5,500	6,600
2	Кислота лим.	0,1	0,1	0,001	0,002	0,003	0,004	0,005	0,006
3	Рис	15	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
4	Молоко	45	45	0,450	0,900	1,350	1,800	2,250	2,700
5	Масло слив.	5	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
6	Сахар	10	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
7	Ванилин	0,03	0,03	0,0003	0,0006	0,0009	0,0012	0,0015	0,0018
8	Изюм	10,2	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
9	Яйца	0,1	4	0,040	0,080	0,120	0,160	0,200	0,240
10	Маргарин	2	2	0,020	0,040	0,060	0,080	0,100	0,120
11	Масса п/ф		190	1,900	3,800	5,700	7,600	9,500	11,400
12	Масса яблок		140	1,400	2,800	4,200	5,600	7,000	8,400
13	Джем	40	40	0,400	0,800	1,200	1,600	2,000	2,400
14	Выход		180	1,800	3,600	5,400	7,200	9,000	10,800

вариант 9								
Калькуляционная карта: "Яблоки с рисом"								
Наименование продуктов	Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	
1 Яблоки	126	12,600	41,19	518,994	12,600	33,16	417,816	
2 Кислота лим.	0,1	0,010	319,50	3,195	0,010	319,50	3,195	
3 Рис	15	1,500	20,11	30,165	1,500	42,73	64,095	
4 Молоко	45	4,500	11,54	51,930	4,500	24,15	108,675	
5 Масло слив.	5	0,500	105,10	52,550	0,500	105,10	52,550	
6 Сахар	10	1,000	17,56	17,560	1,000	17,56	17,560	
7 Ванилин	0,03	0,0030	1000,00	3,000	0,003	1000,00	3,000	
8 Изюм	10,2	1,020	63,19	64,454	1,020	63,19	64,454	
9 Яйца	0,1	10,000	2,80	28,000	10,000	2,80	28,000	
10 Маргарин	2	0,200	34,19	6,838	0,200	34,19	6,838	
11 Джем	40	4,000	41,17	164,680	4,000	41,17	164,680	
12 Общая стоимость продуктов				941,366			930,863	
13 Наценка в % к сырью 15%				141,205			139,629	
14 Продажная стоимость продуктов				1082,571			1070,492	
15 Продажная цена блюда				10,83			10,70	

Вариант 10									
Технологическая карта блюда: Котлеты из филе птицы фаршированные									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Кура	231	83	0,830	1,660	2,490	3,320	4,150	4,980
2	Печень говяжья	53	44	0,440	0,880	1,320	1,760	2,200	2,640
3	Лук	4	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
4	Морковь	4	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
5	Корень петрушки	3	2,5	0,025	0,050	0,075	0,100	0,125	0,150
6	Шпик	10,4	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
7	Сухое вино	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
8	Хлеб пшеничный	22	21	0,210	0,420	0,630	0,840	1,050	1,260
9	Яйца	0,25	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
10	Маргарин	15	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
11	Соль	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
12	Масса п/ф		165	1,650	3,300	4,950	6,600	8,250	9,900
13	Сливочное масло	10	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
14	Выход		150	1,500	3,000	4,500	6,000	7,500	9,000

вариант 10								
Калькуляционная карта: "Котлеты из филе птицы фаршированные"								
	Наименование продуктов	Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Кура	231	23,100	78,14	1805,034	23,100	91,29	2108,799
2	Печень говяжья	53	5,300	93,03	493,059	5,300	93,03	493,059
3	Лук	4	0,400	16,31	6,524	0,400	16,31	6,524
4	Морковь	4	0,400	7,99	3,196	0,400	7,99	3,196
5	Корень петрушки	3	0,300	54,45	16,335	0,300	54,45	16,335
6	Шпик	10,4	1,040	101,40	105,456	1,040	150,44	156,458
7	Сухое вино	3	0,300	154,94	46,482	0,300	154,94	46,482
8	Хлеб пшеничный	22	2,200	16,16	35,552	2,200	16,16	35,552
9	Яйца	0,25	25,000	2,80	70,000	25,000	3,20	80,000
10	Маргарин	15	1,500	23,30	34,950	1,500	23,30	34,950
11	Соль	3	0,300	3,40	1,020	0,300	3,40	1,020
12	Сливочное масло	10	1,000	114,04	114,040	1,000	114,04	114,040
13	Общая стоимость продуктов				2731,648			3096,415
14	Наценка в % к сырью 15%				409,747			464,462
15	Продажная стоимость продуктов				3141,395			3560,877
16	Продажная цена блюда				31,41			35,61

Вариант 11									
Технологическая карта блюда: Запеканка морковная									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Морковь	150	120	1,200	2,400	3,600	4,800	6,000	7,200
2	Масло слив.	10	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
3	Молоко	30	30	0,300	0,600	0,900	1,200	1,500	1,800
4	Масса моркови		110	1,100	2,200	3,300	4,400	5,500	6,600
5	Крупа манная	10	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
6	Яйца	0,5	20	0,200	0,400	0,600	0,800	1,000	1,200
7	Творог	76	75	0,750	1,500	2,250	3,000	3,750	4,500
8	Сахар	10	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
9	Сухари панир.	5	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
10	Сметана	5	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
11	Масса запеканки		200	2,000	4,000	6,000	8,000	10,000	12,000
12	масло слив.	15	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
13	Выход		215	2,150	4,300	6,450	8,600	10,750	12,900

вариант 11								
Калькуляционная карта: "Запеканка морковная"								
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Морковь	150	15,000	8,00	120,000	15,000	8,00	120,000
2	Масло слив.	10	1,000	111,21	111,210	1,000	111,21	111,210
3	Молоко	30	3,000	15,18	45,540	3,000	34,22	102,660
4	Крупа манная	10	1,000	17,71	17,710	1,000	17,71	17,710
5	Яйца	0,5	50,000	5,55	277,500	50,000	2,20	110,000
6	Творог	76	7,600	71,14	540,664	7,600	71,14	540,664
7	Сахар	10	1,000	16,50	16,500	1,000	16,50	16,500
8	Сухари панир.	5	0,500	19,49	9,745	0,500	19,49	9,745
9	Сметана	5	0,500	60,06	30,030	0,500	79,99	39,995
10	масло слив.	15	1,500	111,21	166,815	1,500	111,21	166,815
11	Общая стоимость продуктов				1335,714			1235,299
12	Наценка в % к сырью 15%				200,357			185,295
13	Продажная стоимость продуктов				1536,071			1420,594
14	Продажная цена блюда				15,36			14,21

Вариант 12									
Технологическая карта блюда: Почки по-русски									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Почки говяжьи	242	208	2,080	4,160	6,240	8,320	10,400	12,480
2	Картофель	202	182	1,820	3,640	5,460	7,280	9,100	10,920
3	Морковь	31	25	0,250	0,500	0,750	1,000	1,250	1,500
4	Лук репчатый	30	25	0,250	0,500	0,750	1,000	1,250	1,500
5	Петрушка (корень)	13	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
6	Маргарин	17	17	0,170	0,340	0,510	0,680	0,850	1,020
7	Огурцы соленые	58	35	0,350	0,700	1,050	1,400	1,750	2,100
8	Чеснок	1	0,8	0,008	0,016	0,024	0,032	0,040	0,048
9	Соль	4	4	0,040	0,080	0,120	0,160	0,200	0,240
10	Лавровый лист	0,02	0,02	0,0002	0,0004	0,0006	0,0008	0,0010	0,0012
11	Перец горошком	0,05	0,05	0,0005	0,0010	0,0015	0,0020	0,0025	0,0030
12	Выход		100	1,000	2,000	3,000	4,000	5,000	6,000

вариант 12								
Калькуляционная карта: "Почки по-русски"								
	Наименование продуктов	Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Почки говяжьи	242	24,200	54,35	1315,270	24,200	109,91	2659,822
2	Картофель	202	20,200	14,23	287,446	20,200	7,07	142,814
3	Морковь	31	3,100	15,12	46,872	3,100	8,23	25,513
4	Лук репчатый	30	3,000	15,22	45,660	3,000	15,22	45,660
5	Петрушка (корень)	13	1,300	33,16	43,108	1,300	33,16	43,108
6	Маргарин	17	1,700	28,14	47,838	1,700	28,14	47,838
7	Огурцы соленые	58	5,800	19,99	115,942	5,800	19,99	115,942
8	Чеснок	1	0,100	58,16	5,816	0,100	58,16	5,816
9	Соль	4	0,400	3,14	1,256	0,400	3,14	1,256
10	Лавровый лист	0,02	0,002	123,16	0,2463	0,002	123,16	0,2463
11	Перец горошком	0,05	0,005	115,20	0,5760	0,005	115,20	0,5760
12	Общая стоимость продуктов				1910,030			3088,591
13	Наценка в % к сырью 15%				286,505			463,289
14	Продажная стоимость продуктов				2196,535			3551,880
15	Продажная цена блюда				21,97			35,52

Вариант 13									
Технологическая карта блюда: Салат витаминный									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Капуста	25	20	0,200	0,400	0,600	0,800	1,000	1,200
2	Морковь	20	16	0,160	0,320	0,480	0,640	0,800	0,960
3	Лук зеленый	6,3	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
4	Яблоки свежие	27,3	24	0,240	0,480	0,720	0,960	1,200	1,440
5	Компот из плодов	16	16	0,160	0,320	0,480	0,640	0,800	0,960
6	Лимон (для сока)	8,3	3,5	0,035	0,070	0,105	0,140	0,175	0,210
7	Масло растит.	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
8	Сметана	12	12	0,120	0,240	0,360	0,480	0,600	0,720
9	Сахарный песок	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
10	Вино "Мадера"	1	1	0,010	0,020	0,030	0,040	0,050	0,060
11	Соль	1	1	0,010	0,020	0,030	0,040	0,050	0,060
12	Горошек консерв.	12	10	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600
13	Выход		100	1,000	2,000	3,000	4,000	5,000	6,000

вариант 13
Калькуляционная карта: "Салат витаминный"

Наименование продуктов		Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Капуста	25	2,500	18,20	45,500	2,500	18,20	45,500
2	Морковь	20	2,000	20,10	40,200	2,000	20,10	40,200
3	Лук зеленый	6,3	0,630	166,20	104,706	0,630	118,06	74,378
4	Яблоки свежие	27,3	2,730	74,66	203,822	2,730	74,66	203,822
5	Компот из плодов	16	1,600	104,40	167,040	1,600	104,40	167,040
6	Лимон (для сока)	8,3	0,830	100,01	83,008	0,830	93,14	77,306
7	Масло растит.	3	0,300	64,50	19,350	0,300	64,50	19,350
8	Сметана	12	1,200	180,81	216,972	1,200	120,59	144,708
9	Сахарный песок	3	0,300	29,94	8,982	0,300	29,94	8,982
10	Вино "Мадера"	1	0,100	433,20	43,320	0,100	433,20	43,320
11	Соль	1	0,100	7,90	0,790	0,100	7,90	0,790
12	Горошек консерв.	12	1,200	120,00	144,000	1,200	120,00	144,000
13	Общая стоимость продуктов				1077,690			969,396
14	Наценка в % к сырью 15%				161,654			145,409
15	Продажная стоимость продуктов				1239,344			1114,805
16	Продажная цена блюда				12,39			11,15

Вариант 14
Технологическая карта блюда: Тефтели рыбные

Наименование продуктов		Вес брут то в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Судак	135	65	0,650	1,300	1,950	2,600	3,250	3,900
2	Хлеб пшен.	13	12	0,120	0,240	0,360	0,480	0,600	0,720
3	Молоко	20	20	0,200	0,400	0,600	0,800	1,000	1,200
4	Лук репчатый	17	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
5	Мука	8	8	0,080	0,160	0,240	0,320	0,400	0,480
6	Вес п/ф		118	1,180	2,360	3,540	4,720	5,900	7,080
7	Масло раст.	8	8	0,080	0,160	0,240	0,320	0,400	0,480
8	Соус томатный	75	75	0,750	1,500	2,250	3,000	3,750	4,500
9	Соль	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
10	Перец молотый	0,01	0,01	0,0001	0,0002	0,0003	0,0004	0,0005	0,0006
11	Масса тушеных теф.		100	1,000	2,000	3,000	4,000	5,000	6,000
12	Рис отварной		75	0,750	1,500	2,250	3,000	3,750	4,500
13	Выход		175	1,750	3,500	5,250	7,000	8,750	10,500

вариант 14
Калькуляционная карта: "Тефтели рыбные"

Наименование продуктов		Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Судак	135	13,500	150,51	2031,885	13,500	150,51	2031,885
2	Хлеб пшен.	13	1,300	26,67	34,671	1,300	50,25	65,325
3	Молоко	20	2,000	15,14	30,280	2,000	32,44	64,880
4	Лук репчатый	17	1,700	15,22	25,874	1,700	15,22	25,874
5	Мука	8	0,800	15,17	12,136	0,800	15,17	12,136
6	Масло раст.	8	0,800	33,16	26,528	0,800	33,16	26,528
7	Соус томатный	75	7,500	16,18	121,350	7,500	48,08	360,600
8	Соль	3	0,300	3,14	0,942	0,300	3,14	0,942
9	Перец молотый	0,01	0,0010	115,20	0,1152	0,0010	115,20	0,1152
10	Общая стоимость продуктов				2283,781			2588,285
11	Наценка в % к сырию 15%				342,567			388,243
12	Продажная стоимость продуктов				2626,348			2976,528
13	Продажная цена блюда				26,26			29,77

Вариант 15									
Технологическая карта блюда: Галантин из рыбы									
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Вес нетто в г.	Количество порций					
				10	20	30	40	50	60
				Количество продуктов в кг					
1	Треска (филе)	57	55	0,550	1,100	1,650	2,200	2,750	3,300
2	Хлеб пшен.	2	2	0,020	0,040	0,060	0,080	0,100	0,120
3	Молоко	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
4	Лук репчатый	8	6	0,060	0,120	0,180	0,240	0,300	0,360
5	Масло слив.	5	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
6	Яйца куриные	0,125	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
7	Чеснок	3	2	0,020	0,040	0,060	0,080	0,100	0,120
8	Соль	3	3	0,030	0,060	0,090	0,120	0,150	0,180
9	Перец молотый	0,02	0,02	0,0002	0,0004	0,0006	0,0008	0,0010	0,0012
10	Масса п/ф		75	0,750	1,500	2,250	3,000	3,750	4,500
11	Помидоры свежие	41	35	0,350	0,700	1,050	1,400	1,750	2,100
12	Соус "Хрен"	15	15	0,150	0,300	0,450	0,600	0,750	0,900
13	Зелень петрушки	6	5	0,050	0,100	0,150	0,200	0,250	0,300
14	Выход		105	1,050	2,100	3,150	4,200	5,250	6,300

вариант 15								
Калькуляционная карта: "Галантин из рыбы"								
Наименование продуктов		Вес брутто в г	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма	Норма в кг	Цена в руб.	Сумма
1	Треска (филе)	57	5,700	185,20	1055,640	5,700	185,20	1055,640
2	Хлеб пшен.	2	0,200	60,44	12,088	0,200	60,44	12,088
3	Молоко	3	0,300	35,20	10,560	0,300	35,20	10,560
4	Лук репчатый	8	0,800	24,18	19,344	0,800	10,03	8,024
5	Масло слив.	5	0,500	222,02	111,010	0,500	180,40	90,200
6	Яйца куриные	0,125	12,500	2,99	37,375	12,500	2,99	37,375
7	Чеснок	3	0,300	120,01	36,003	0,300	120,01	36,003
8	Соль	3	0,300	7,40	2,220	0,300	7,40	2,220
9	Перец молотый	0,02	0,0020	250,50	0,5010	0,0020	340,59	0,6812
10	Помидоры свежие	41	4,100	80,08	328,328	4,100	80,08	328,328
11	Соус "Хрен"	15	1,500	120,48	180,720	1,500	120,48	180,720
12	Зелень петрушки	6	0,600	188,71	113,226	0,600	188,71	113,226
13	Общая стоимость продуктов				1907,015			1875,065
14	Наценка в % к сырью 15%				286,052			281,260
15	Продажная стоимость продуктов				2193,067			2156,325
16	Продажная цена блюда				21,93			21,56

Бланк ответов
на вопросы дифференцированного зачета
(в письменной форме) по учебной дисциплине
«Основы калькуляции и учета»
в группах обучающихся
по профессии «Повар, кондитер»

« ____ » _____ 201__ года

Вариант № ____

Задание 1
Технологическая карта

«Утверждаю»

Директор _____
 « ____ » _____ 201__ года

Организация _____

Предприятие _____

Наименование блюда: _____

Рецептура № ____ Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2007 г.,

№ п/п	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию в г		Расчет количества порций					
		Вес брутто	Вес нетто	10п.	20п.	30п.	40п.	50п.	60п.
				Количество продуктов в кг					
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									

Зав производством _____

Технолог _____

Замечания по выполнению
 работы _____

Количество баллов за 1 задание _____

Задание 2,3

Калькуляционная карточка

Организация: _____

Предприятие:

Наименование блюда: _____

Рецептура № _____ Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 2007 г.,

Выход: _____

[illegible]

Зав производством:

Калькулятор:

«Утверждаю»: директор_____

Замечания по выполнению

работы: _____

Количество баллов за 2 задание _____

Количество баллов за 3 задание

Общая сумма баллов за задания 1,2,3

Аттестационная отметка _____

Преподаватель _____ Кудрявцева Н.В.

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»
ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ
(дифференцированный зачет)

Специальность/профессия: Повар, кондитер»

Курс : _____ Группа: _____

Дисциплина/МДК: _____

Преподаватель: _____

(Фамилия, имя, отчество преподавателя)

Дата «___» _____ 20___г. № урока _____

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента (инициалы)	№ задания	оценка	подпись преподавателя
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Итого: 5 (отлично) _____ человек
 4(хорошо) _____ человек
 3(удовлетворительно) _____ человек
 2(неудовлетворительно) _____ человек
 не явилось _____ человек

Подпись преподавателя _____

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНЫ
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕН:
приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от _31.08.2023г. № 235-уч

**Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.06 «Охрана труда»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
основной профессиональной образовательной
программы СПО по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»**

Галич, 2023 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», программы учебной дисциплины «Охрана труда»

Разработчик:

Кудрявцева Нина Викторовна,
преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

		Страницы
1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	6
3.	Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)	9
4.	Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	12
5.	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	24
6.	Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	27
7.	Приложения	28
	<i>Приложение 1</i> Варианты заданий для дифференцированного зачета по учебной дисциплине «Охрана труда»	28
	<i>Приложение 2</i> Ответы на задания дифференцированного зачета по учебной дисциплине «Охрана труда»	33
	<i>Приложение 3</i> Зачетная ведомость (дифференцированный зачет)	34

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Охрана труда» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения

У1-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У2 -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У3-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У4-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У5-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

Знания

З1-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З2 -обязанности работников в области охраны труда;

З3 -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З4 -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З5 -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

З6 -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

Общие компетенции

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 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.

Профессиональные компетенции

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

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и	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

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные

	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	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Формой аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачет**

3.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины
«Основы товароведения продовольственных товаров»
по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточный контроль	
	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК, ПК
Раздел 1 Раздел 1. Общие вопросы охраны труда			Дифференцированный зачет	У1-У5; 31-36 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 1.1 Основы законодательства по охране труда.	1. <i>Тестирование</i> 2. <i>Устный опрос</i> 3. <i>Практические занятия</i> Составление договора по охране труда	У 1 У3 31 32 33 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 1.2. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания	1. <i>Тестирование</i> 2. <i>Устный опрос</i> 3. <i>Практические занятия</i> -Составление инструкций по охране труда - Проведение вводного и первичного инструктажа на рабочем месте - Заполнение журналов по охране труда	У 1 У4 У5 31 32 33 35 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 1.3. Производственный травматизм и профзаболевание	1. <i>Тестирование</i> 2. <i>Устный опрос</i> 3. <i>Практические занятия</i> Оказание первой помощи при травмах Контрольная работа по разделу 1	У 1 У2 У5 32 33 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		

Раздел 2. Производственная безопасность			Дифференцированный зачет	У1-У5; 31-36 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 2.1. Обеспечение электробезопасности	1. <i>Тестирование</i> 2. <i>Устный опрос</i> 3. <i>Практические занятия</i> - Меры защиты от поражения электрическим током - Оказание первой помощи при поражениях электрическим током	У 1 У2 У5 33 34 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 2.2. Пожаро- и взрывобезопасность	1. <i>Тестирование</i> 2. <i>Устный опрос</i> 3. <i>Практические занятия</i> - приобретение навыков пользования средствами пожаротушения Контрольная работа по разделу 2	У 1 У2 У5 33 34 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Раздел 3. Требования безопасности к производственному оборудованию и технологическим процессам			Дифференцированный зачет	У1-У5; 31-36 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 3.1 Требования безопасности к производственному оборудованию	1. <i>Тестирование</i> 2. <i>Устный опрос</i> 3. <i>Практические занятия</i> - приобретение навыков безопасной эксплуатации механического оборудования - приобретение навыков безопасной эксплуатации теплового оборудования - приобретение навыков безопасной эксплуатации холодильного и вспомогательного оборудования	У 1 У2 У3 У5 33 34 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		

Раздел 4. Производственная санитария и гигиена труда			Дифференцированный зачет	У1-У5; 31-36 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 4.1. Вредные вещества и меры защиты	<i>1. Устный опрос</i>	У 1 У2 У5 34 36 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 4.2. Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения	<i>1. Тестирование</i> <i>2. Устный опрос</i> <i>3. Практические занятия</i> - Изучение микроклимата в производственном помещении	У 1 У5 34 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 4.3. Средства индивидуальной защиты	<i>1. Устный опрос</i> <i>2. Практические занятия</i> - Изучение применения средств индивидуальной защиты от поражения электрическим током	У 1 У2 У5 34 36 ОК 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		

4. Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины

4.1 Устные опросы

Устный опрос по теме 1.1 Основы законодательства по охране труда

- 1 Перечислите законодательные акты, определяющие правовые основы охраны труда.
- 2 Дайте определение терминам «безопасные условия труда» и «охрана труда».
- 3 Кто осуществляет контроль в вопросах соблюдения требований охраны труда на предприятии?
- 4 Какое соглашение между работодателем и работником является документом социальной защиты интересов и прав работающего?
- 5 Что не должен включать в себя приказ (распоряжение) о приеме на работу?
- 6 При каких условиях увольнение работника за нарушение трудовой дисциплины будет правомерным?
- 7 Чем определяются трудовой распорядок организации и продолжительность рабочего времени? Какова нормальная продолжительность рабочего времени в нашей стране?
- 8 Перечислите основные права работника.
- 9 Назовите основные обязанности работников в области охраны труда.

Устный опрос по теме 1.2 . Организация охраны труда на предприятиях общественного питания

- 1 Кто несет ответственность за организацию и проведение работ по охране труда на предприятии?
- 2 Перечислите виды инструктажа.
- 3 Для чего проводится целевой инструктаж?
- 4 Каково назначение аттестации рабочих мест по условиям труда?
- 5 На какие классы подразделяются условия труда?
- 6 Чем определяется нормативная база обеспечения работников средствами индивидуальной защиты?

Устный опрос по теме 1.3. Производственный травматизм и профзаболевания

- 1 Как классифицируются опасные и вредные факторы и травмы?
- 2 Какие травмы относятся к физическим?
- 3 Какие основные профессиональные заболевания характерны для предприятий общественного питания?
- 4 Что относится к средствам коллективной защиты от травм?
- 5 На какие группы подразделяют знаки безопасности?
- 6 Каковы основные направления профилактики профессиональных заболеваний?
- 7 Каков порядок оказания первой помощи пострадавшему от электрического тока?
- 8 Как проводить искусственное дыхание и наружный массаж сердца?

Устный опрос по теме 2.1. Обеспечение электробезопасности

1. Какое действие на человека оказывает электрический ток?
- 2 Какой фактор электрического тока обуславливает степень поражения?
- 3 Какие признаки характерны для помещений повышенной опасности?
- 4 Что характеризует особо опасные помещения?
- 5 Чем обеспечивается защита от поражений электрически током?

Устный опрос по теме 2.2. Пожаро- и взрывобезопасность

- 1 В чем заключаются особенности пожароопасности предприятий общественного питания?
- 2 Каковы основные источники пожаров на предприятиях общественного питания?
- 3 Перечислите средства пожаротушения.
- 4 Какова организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания?
- 5 Какие виды огнетушителей вы знаете?

Устный опрос по теме 3.1 Требования безопасности к производственному оборудованию

- 1 Чем определяется повышенная опасность оборудования на предприятиях?
- 2 Каковы требования к размещению технологического оборудования?
- 3 Укажите основные требования безопасности к органам и пультам управления технологического оборудования.

Устный опрос по теме 4.1. Вредные вещества и меры защиты

- 1 Какие вещества загрязняют воздух на предприятиях общественного питания?
- 2 Что такое токсичность?
- 3 Какие концентрации вредных веществ в рабочей зоне считаются предельно допустимыми?
- 4 В чем заключается вред пыли, водяных паров в воздухе?
- 5 В чем заключается комплекс мер защиты от воздействия вредных веществ?

Устный опрос по теме 4.2. Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения

- 1 Чем определяется микроклимат производственных помещений?
- 2 Какие факторы отрицательно влияют на терморегуляцию организма?
- 3 На какие категории подразделяются тяжесть физической работы и напряженность труда?
- 4 Чем достигается обеспечение норм микроклимата?
- 5 В чем заключается вредное воздействие шума и вибрации на человека?
- 6 Каковы средства виброакустической защиты человека?

Устный опрос по теме 4.3. Средства индивидуальной защиты

- 1 Как классифицируют средства индивидуальной защиты?
- 2 Какие средства защиты органов дыхания вы знаете?
- 3 Какие средства защиты от воздействия электрического тока относятся к основным?
- 4 Перечислите виды спецодежды и спецобуви.

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

4.2. Тестовые задания

Тестовые задания по теме 1.1 Основы законодательства по охране труда

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

- а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
- в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

2. Кто осуществляет управление охраной труда:

- а) государство;
- б) работодатель;
- в) профсоюзы

3. Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте:

- а) да;
- б) нет;
- в) только на государственном предприятии

4. Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии:

- а) работодатель;
- б) главный инженер;
- в) инженер по охране труда

5. Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:

- а) Федеральная инспекция труда;
- б) органы Госгортехнадзора;
- в) органы Госсанэпиднадзора.

6. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

- а) не допускаются;
- б) допускаются;
- в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

7. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин:

- а) 20 кг; б) 10 кг; в) 7 кг

8. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещении тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин:

- а) 25 кг б) 15 кг в) 7 кг

9. На каких работах запрещается применение труда женщин:

- а) на работах с вредными или опасными условиями труда;
- б) на тяжелых работах;
- в) на всех вышеперечисленных

10. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещении вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

- а) 20 кг б) 10 кг в) 4 кг

Тестовые задания по теме 1.2 . Организация охраны труда на предприятиях общественного питания

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

1. Вводный инструктаж проводится:
 - а) со всеми вновь принимаемыми на работу
 - б) с работниками при выполнении ими разовых работ
 - в) с работниками, нарушившими требования безопасности
 - г) с группой работников одной профессии
2. Если после прохождения внепланового инструктажа у рабочего выявляется недостаточность знаний, его:
 - а) увольняют
 - б) допускают к работе под руководством мастера
 - в) к работе не допускают, пока вновь не пройдет инструктаж
 - г) отправляют в отпуск
3. Инструктаж, проводимый на рабочем месте индивидуально с каждым работником с практическим показом правильных безопасных приемов и методов работы - это:
 - а) первичный инструктаж
 - б) повторный инструктаж
 - в) вводный инструктаж
 - г) целевой инструктаж
4. Инструктаж на рабочем месте для всех работающих проводится:
 - а) не реже 1 раза в 6 месяцев
 - б) 1 раза в 7 месяцев
 - в) не чаще 1 раза в 12
 - г) 1 раз в 3 года
5. Допуск к самостоятельной работе оформляется после прохождения
 - а) вводного инструктажа
 - б) текущего инструктажа
 - в) первичного инструктажа
 - г) внепланового инструктажа
6. Повторный инструктаж проводится с целью:
 - а) ознакомления с конструкцией оборудования
 - б) закрепления знаний безопасных методов и приемов труда
 - в) ознакомления с основными правилами безопасности при выполнении разовых работ
 - г) ознакомления с порядком применения индивидуальных средств защиты
7. Инструктаж, при регистрации которого должна указываться причина, вызвавшая его проведение, называется:
 - а) вводным
 - б) первичным
 - в) внеплановым
 - г) текущим
8. Перед выполнением работ, на которые оформляют наряд-допуск работники проходят:
 - а) внеплановый инструктаж
 - б) текущий инструктаж
 - в) вводный инструктаж
 - г) первичный инструктаж

Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и его назначением:

Вид инструктажа	Назначение инструктажа
1) вводный	а) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на

	рабочем месте мастером или руководителем
2) первичный	б) инструктаж проводят при: изменении правил по охране труда; изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару
3) повторный	в) инструктаж, который проводится инженером по охране труда или лицом, назначенным приказом со всеми принимаемыми на работу не зависимо от их образования, стажа работы или должности, а также с командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, а в учебных заведениях перед началом лабораторных и практических работ
4) внеплановый	г) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками, выполняющими новую для них работу

Тестовые задания по теме 1.3. Производственный травматизм и профзаболевания

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

1. Несчастный случай на производстве - это:

- а) случай с работающим, связанный с воздействием на него вредного производственного фактора
- б) случай с работающим, связанный с воздействием на него опасного производственного фактора
- в) случай с работающим, связанный с воздействием на него опасного и вредного производственных факторов

2. Первоочередная мера, которую обязан предпринять руководитель работ при возникновении на его участке несчастного случая, это:

- а) немедленно сообщить работодателю о несчастном случае
- б) организовать помощь пострадавшему
- в) принять неотложные меры по предотвращению развития аварийной ситуации на других лиц
- г) сохранять до начала расследования несчастного случая все детали обстановки без изменения

3. Если с застрахованным (работником) произошел несчастный случай на производстве, то работодатель обязан сообщить об этом в орган Фонда социального страхования в течение:

- А) суток
- Б) 2 суток
- В) 3 суток
- Г) 5 суток

4. Результаты несчастного случая на производстве, вызвавшего потерю трудоспособности не менее 1 рабочего дня, оформляются:

- А) актом произвольной формы
- Б) актом по форме Н-1
- В) протоколом по соответствующей форме
- Г) приказом директора

5. Расследование обстоятельств и причин групповых и тяжелых несчастных случаев на производстве, а также несчастного случая на производстве со смертельным исходом проводится в течении

- А) 3 дней
- Б) 15 дней
- В) 24 часов
- Г) 48 часов

6. Разногласия по вопросам расследования, оформления и учета несчастных случаев на производстве, непризнание работодателем несчастного случая, отказ в проведении его расследования и составлении акта по форме Н-1 рассматриваются:

- А) государственной инспекцией труда субъектов РФ
- Б) комиссией в количестве не менее 3-х человек
- В) профсоюзом
- Г) прокуратурой

7. Размер еженедельных страховых выплат, если при расследовании страхового случая комиссией по расследованию установлено, что грубая неосторожность застрахованного содействовала возникновению или увеличению вреда, уменьшается:

- А) на 50%
- Б) не более, чем на 25%
- В) на 75%
- Г) на 100%

8. Акт о несчастном случае на производстве оформляется по форме Н-1 в количестве:

- А) 2-х экземпляров
- Б) 3-х экземпляров
- В) 1 экземпляр
- Д) 5 экземпляров

9. Сообщение о несчастном случае со смертельным исходом на производстве необходимо направить в Прокуратуру в течении:

- А) 1 суток
- Б) 3-х суток
- В) 15 суток
- Г) 20 суток

10. Причины несчастных случаев классифицируют на: организационные, технические и

Тестовые задания по теме 2.1. Обеспечение электробезопасности

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

1. Продолжите определение:

Электрический ток может оказывать на человека биологическое, _____ механическое, _____ действие.

2. Перечислите технические способы и средства защиты от поражения электрическим током:

- А) Защитные ограждения
- Б) _____
- В) _____
- Г) Предупредительная сигнализация
- Д) _____
- Е) _____

3. Заполните таблицу:

привести пример производственного помещения по степени опасности, результаты оформить в таблицу

Виды производственных помещений, согласно их характеристики

№ п/п	Виды помещений	Характеристика помещения
1	Помещения повышенной опасности	
2	Особо опасные помещения	
3	Помещения без повышенной опасности	

4. Заполните алгоритм оказания первой помощи при поражении электрическим током при сохранении дыхания и пульса пострадавшего

Тестовые задания по теме 2.2. Пожаро- и взрывобезопасность

Задание 1

Перечислите первичные средства пожаротушения

- 1 Бочки с водой
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____

Задание 2

Установите соответствие причины пожаров с их характеристикой :

А) Дисциплинарные	1) Работа на неисправном
Б) Технологические	технологическом оборудовании
В) Контрольные меры	2) Неосторожное обращение с
	источниками открытого огня
	3) Недостаточный контроль за
	температурным режимом
	работы технологического оборудования

Тестовые задания по теме 4.2. Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения

Выберите один из предложенных вариантов ответов

1. Метеорологические условия в рабочей зоне и микроклимат производственных помещениях определяется:

- а) Температурой воздуха;
- б) Скоростью движения воздуха;
- в) Относительной влажностью;
- г) Атмосферным давлением;
- д) Сейсмичностью.

2. Высокая температура оказывает неблагоприятное влияние на жизнедеятельность человека (что может привести к производственной травме):

- а) Вызывает нарушение нормального функционирования сердечно-сосудистой системы;
- б) Нервной системы;
- в) Вызывает нарушение нормального функционирования органов пищеварения;

- г) Вызывает ослабление и снижение внимания;
 - д) Повышает аппетит.
3. Переохлаждение организма работников возникает при:
- а) Выполнении работ вне помещений;
 - б) Повышенной влажности;
 - в) Повышенном движении воздуха;
 - г) Пониженном давлении воздуха.
4. Основными признаками переохлаждения являются:
- а) Бледность кожи;
 - б) Ощущения холода;
 - в) Замедление частоты пульса и дыхания;
 - г) Повышение кровяного давления;
 - д) Понижение кровяного давления.
5. Влажность воздуха непосредственно влияет на терморегуляцию организма человека:
- а) При низких температурах высокое содержание водяных паров в воздухе вызывает усиленное отведение теплоты;
 - б) При высоких температурах происходит перегрев;
 - в) При низких температурах вызывает сонливость.
6. Как влияет на жизнедеятельность человека быстрое снижение атмосферного давления по отношению к его нормальной величине (745 мм рт. ст.)
- а) Вызывает болезненные ощущения;
 - б) Вызывает диарею;
 - в) Вызывает тошноту.
7. Характер воздействия пыли на организм человека зависит от:
- а) Её химического состава;
 - б) Физического состава;
 - в) Биологического состава.
8. Как влияет пыль на организм человека?
- а) Вызывает пневмокониоз;
 - б) Вызывает силикоз, антракоз, сидероз;
 - в) Вызывает бронхит;
 - г) Конъюнктивит;
 - д) Дерматит;
 - е) Экзему;
 - ж) Образует в организме человека ядовитые вещества;
 - з) Вызывает повышенное давление.
9. В зависимости от химического состава пыль подразделяют на:
- а) Раздражающую;
 - б) Засоряющую;
 - в) Токсическую.
10. Мерами борьбы с производственной пылью являются:
- а) Устранения источников пыли;
 - б) Локализация источников пыли;
 - в) Замена «пыльных технологий» чистыми;
 - г) Механизация и автоматизация производственных процессов;
 - д) Снижения влажности в производственных помещениях.

Критерии оценки тестового задания:

Оценка «Отлично» - 10 баллов

Оценка «Хорошо» - 8-9 баллов

Оценка «Удовлетворительно» - 6-7 баллов

Оценка «Неудовлетворительно» - 5 и менее баллов

4.3 Практические занятия

Практические занятия по теме 1.1 Основы законодательства по охране труда

Составление договора по охране труда – 2 ч

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо составить договор по охране труда на предприятиях общественного питания

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила составления договора по охране труда на предприятиях общественного питания
2. Оформить договор по охране труда.

Практические занятия по теме 1.2 . Организация охраны труда на предприятиях общественного питания

Составление инструкций по охране труда – 2 ч

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо составить инструкции по охране труда в цехе и при работе на определенном виде оборудования.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить виды инструкций по охране труда.
2. Повторить правила составления инструкций.
3. Составить инструкцию по охране труда при работе в цехе (по заданию преподавателя)
4. Составить инструкцию по охране труда при работе на различных видах механического, теплового, холодильного и вспомогательного оборудования (по заданию преподавателя).

Проведение вводного и первичного инструктажа на рабочем месте – 2 ч

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо провести инструктаж (вводный и первичный).

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила проведения вводного и первичного инструктажа на рабочем месте.
2. Повторить правила проведения инструктажа.
3. Составить последовательность проведения и оформления инструктажа.
4. Оформить работу.

Заполнение журналов по охране труда – 2 ч

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо заполнить журнал по охране труда

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила заполнения журналов по охране труда.
2. Повторить правила проведения инструктажа.
3. Заполнить журнал проведения инструктажа (по образцу).

Практические занятия по теме 1.3. Производственный травматизм и профзаболевания

Оказание первой помощи при травмах – 2 ч

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студентам необходимо оказать первую помощь при различных видах травм.

Последовательность выполнения работы

1. Повторить виды травм на предприятиях общественного питания
2. Изучить правила оказания первой помощи при ожогах, порезах.
3. Продемонстрировать приемы оказания первой помощи.
4. Оформить работу в тетради.

Практические занятия по теме 2.1. Обеспечение электробезопасности

Меры защиты от поражения электрическим током – 1 ч

На выполнение работы дается 45 минут

При выполнении работы студентам необходимо изучить меры защиты от поражения электрическим током.

Последовательность выполнения работы

1. Повторить меры и средства индивидуальной защиты от поражения электрическим током.
2. Составить в тетради классификацию средств защиты.
3. Оформить работу

Оказание первой помощи при поражениях электрическим током – 2 ч

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студентам необходимо оказать первую помощь при получении человеком электротравм.

Последовательность выполнения работы

1. Повторить виды поражения человека электрическим током.
2. Изучить правила оказания первой помощи поражению человека электрическим током.
3. Продемонстрировать приемы оказания первой помощи.
4. Оформить работу в тетради

Практические занятия по теме 2.2. Пожаро- и взрывобезопасность

Приобретение навыков пользования средствами пожаротушения – 2 ч

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студентам необходимо приобрести навыки использования средств пожаротушения.

Последовательность выполнения работы

1. Повторить способы тушения возгораний.
2. Изучить средства пожаротушения и правила их использования
3. Приобрести навыки использования огнетушителей.
4. Записать в тетради правила пользования средствами пожаротушения.

Практические занятия по теме 3.1 Требования безопасности к производственному оборудованию

Приобретение навыков безопасной эксплуатации механического оборудования – 2ч

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студентам необходимо приобрести навыки безопасной эксплуатации механического оборудования.

Последовательность выполнения работы

1. Повторить основные части и детали машин (механического оборудования)
2. Повторить правила эксплуатации механического оборудования.

3. Приобрести навыки безопасной эксплуатации механического оборудования по образцам машин.
4. Записать правила эксплуатации различных видов механического оборудования (по заданию преподавателя)

Приобретение навыков безопасной эксплуатации теплового оборудования-2 ч

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студентам необходимо приобрести навыки безопасной эксплуатации теплового оборудования.

Последовательность выполнения работы

1. Повторить основные части и детали машин (теплового оборудования.)
2. Повторить правила эксплуатации теплового оборудования.
3. Приобрести навыки безопасной эксплуатации теплового оборудования по образцам машин.
4. Записать правила эксплуатации различных видов теплового оборудования (по заданию преподавателя)

Приобретение навыков безопасной эксплуатации холодильного и вспомогательного оборудования – 2 ч

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студентам необходимо приобрести навыки безопасной эксплуатации холодильного и вспомогательного оборудования

Последовательность выполнения работы

1. Повторить основные части и детали машин (холодильного и вспомогательного оборудования)
2. Повторить правила эксплуатации холодильного и вспомогательного оборудования.
3. Приобрести навыки безопасной эксплуатации холодильного и вспомогательного оборудования по образцам машин.
4. Записать правила эксплуатации различных видов холодильного и вспомогательного оборудования (по заданию преподавателя)

Практические занятия по теме 4.2. Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения

Изучение микроклимата в производственном помещении -2 ч

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студентам изучить микроклимат в производственных помещениях предприятия общественного питания.

Последовательность выполнения работы

1. Повторить показатели микроклимата в различных производственных помещениях
2. Изучить меры защиты от влияния вредных производственных факторов
3. Изучить показатели микроклимата в различных производственных помещениях (по заданию преподавателя)
4. Сделать соответствующие записи в конспект

Практические занятия по теме 4.3. Средства индивидуальной защиты

Изучение применения средств индивидуальной защиты от поражения электрическим током -2 ч

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студентам необходимо изучить средства защиты от поражения электрическим током и их использование.

Последовательность выполнения работы

1. Повторить виды поражения человека электрическим током.
2. Изучить виды средств индивидуальной защиты от поражения электрическим током
3. Овладеть приемами использования данных средств.
4. Сделать соответствующие записи в тетради

Критерии оценивания практических занятий

Оценка «5» Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4» Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3» Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2» Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1» Работа не выполнена

4.4.Контрольные работы

Контрольная работа по разделу 1

1 вариант

1. Дайте понятие «Охрана труда»
2. Охарактеризуйте вредные производственные факторы
3. Составьте инструкцию по охране труда повара холодного цеха

2 вариант

1. Что такое трудовой договор?
2. Охарактеризуйте опасные производственные факторы
3. Составьте инструкцию по охране труда повара горячего цеха

3 вариант

Контрольная работа по разделу 2

1 вариант

1. Как воздействует электрический ток на организм человека?
2. Опишите правила использования огнетушителей

2 вариант

1. Охарактеризуйте степени ожогов
2. Опишите правила первой помощи при получении травм от электротока

Критерии оценки контрольной работы

Оценка 5 ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочетов.

Оценка 4 ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов.

Оценка 3 ставится, если обучающийся правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочетов, при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 ставится, если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Оценка 1 ставится, если обучающийся совсем не выполнил ни одного задания.

5.Контрольно-оценочные материалы
для промежуточной аттестации по учебной дисциплине
«Охрана труда»
Форма аттестации – дифференцированный зачет

1. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Охрана труда» по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

Умения

У1-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У2 -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У3-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У4-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У5-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

Знания

З1-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З2 -обязанности работников в области охраны труда;

З3 -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З4 -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З5 -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

З6 -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

Общие компетенции

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 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.

Профессиональные компетенции

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

2 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Инструкция для обучающихся.

Работа представлена в 2 вариантах. Каждый состоит из 2 частей и производственной ситуации.

Время на выполнение всех заданий – 45 мин

Часть А– содержит 12 вопросов с выбором вариантов ответов

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл. Максимальное количество баллов в части А - 12

Часть В – в заданиях В1 – В2 определите последовательность.

В 3. Определите соответствие одной колонки другой.

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

Максимальное количество баллов в части В - 13

Производственная ситуация

Варианты заданий для дифференцированного зачета – приложение 1

3. ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

3 а. Условия.

Группа сдает дифференцированный зачет одновременно.

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 2, каждое содержит 3 части.

Ответы обучающиеся заносят письменно

Время выполнения задания – 45 мин

Эталоны ответов (Приложение 2)

3 . КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка выполнения заданий.

1. В части А каждый правильно выбранный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов 12

2. В части В каждый правильно выбранный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов 13

3. В решении производственной ситуации максимально возможное количество баллов - 3

3 балла – ответ полный, обоснованный, соответствует эталону ответов.

2 балла – ответ правильный, но неполный

1 балл – ответ неполный, дан 1/3 – 2/3 вопроса для заданий 3-4 или на

4. Общая балльная оценка получается суммированием баллов по всем частям..

Максимально возможное количество баллов – 28 за выполнение заданий всех 3 частей.

Критерии аттестационной отметки.

Аттестационная отметка выставляется исходя из набранной суммы баллов:

- 26-28 баллов – отметка 5 (отлично)
- 20-25 баллов – отметка 4 (хорошо)
- 13-19 баллов – отметка 3 (удовлетворительно)
- 12 баллов и ниже – отметка 2 (неудовлетворительно)

При возникновении спорных ситуаций комиссия может учитывать уровень сложности вопросов блоков А, В, С на которые обучающийся дал верные ответы.

Результаты дифференцированного зачета заносятся в зачетную ведомость (приложение 3)

6.Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 184с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт- Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. 5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114- 5789-2.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст: электронный //Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>
3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5- 8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарноэпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. Приложения

Приложение 1

Варианты заданий для дифференцированного зачета по учебной дисциплине « Охрана труда»

Вариант 1.

Часть А

В заданиях А 1 – А 12 выберите один правильный ответ

- А.1 Определите понятие. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия:
- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1) охрана труда; | 3) производственная санитария |
| 2) техника безопасности; | 4) производственный травматизм. |
- А2. Административная ответственность за нарушение требований по охране труда:
- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1) выговор, увольнение; | 3) лишение всех видов вознаграждений; |
| 2) наложение штрафа; | 4) предупреждение. |
- А 3. Трудовой договор о найме работника оформляется на основании:
- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1) предъявления трудовой книжки; | 3) распоряжения или приказа работодателя; |
| 2) прохождения вводного инструктажа; | 4) собеседования с работником. |
- А 4. В соответствии с трудовым законодательством нормальная рабочая неделя составляет (в час):
- | | |
|--------|--------|
| 1) 24; | 3) 56; |
| 2) 36; | 4) 40. |
- А5. Назовите продолжительность рабочего дня или смены (8 час), предшествующий праздничному (час):
- | | |
|-------|-------|
| 1) 6; | 3) 5; |
| 2) 7; | 4) 4. |
- А6. Расследование тяжелых несчастных случаев в организации проводится в срок (в течение дней):
- | | |
|------------|--|
| 1) 24 час; | 3) 15; |
| 2) 10; | 4) 20 с момента получения экстренного извещения. |
- А7. Групповым несчастным случаем на производстве является случай, в котором пострадало человек:
- | | |
|----------------|------------------|
| 1) более 3-х; | 3) более 2-х; |
| 2) более 5-ти; | 4) больше 15-ти. |
- А8. Спецодежда для работников предприятий общественного питания предназначена для:
- | | |
|--|-------------------------------|
| 1) для предотвращения обсеменения микробами; | 3) для красоты внешнего вида; |
| 2) выходить на улицу; | 4) для создания микроклимата. |
- А9. Назовите помещения, которые относятся к особо опасным по степени воздействия электрического тока на организм человека при наличии:
- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1) сырости; | 3) токопроводящих полов; |
| 2) токопроводящей пыли; | 4) электроустановок. |
- А10. Определите цвет предупреждающих указателей и надписей при поражении электротоком «Опасность»:

1) красный;	3) желтый
2) синий;	4) зеленый.

A11. Назовите предельно допустимую нагрузку для женщин при постоянной переноске тяжестей в течение смены (кг):

1) 15;	3) 25;
2) 10;	4) 7.

A12. Заболевание, вызванное воздействием вредных условий труда на работающего:

1) несчастный случай на производстве;	3) производственная травма;
2) профессиональное заболевание;	4) порезы

Часть В

В заданиях В1 – В2 определите последовательность.

В1. Действия работников при пожаре:

- 1) приступить к тушению пожара;
- 2) сообщить администрации;
- 3) вызвать пожарную охрану по телефону;
- 4) организовать эвакуацию людей из опасного помещения.

В2. Окажите первую медицинскую помощь пострадавшему при поражении электрическим током на рабочем месте:

- 1) использовать диэлектрический коврик (диэлектрические перчатки, диэлектрические боты, диэлектрические галоши);
- 2) вызвать скорую помощь;
- 3) если человек в сознании, напоить горячим чаем или кофе, не давать уснуть;
- 4) отключить оборудование воспользоваться палкой или доской, отбросить от пострадавшего провода, оттянуть за одежду, если она сухая.

В 3. Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и его назначением:

Вид инструктажа	Назначение инструктажа
1) вводный	а) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на рабочем месте мастером или руководителем
2) первичный	б) инструктаж проводят при: изменении правил по охране труда; изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару
3) повторный	в) инструктаж, который проводится инженером по охране труда или лицом, назначенным приказом со всеми принимаемыми на работу не зависимо от их образования, стажа работы или должности, а также с командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, а в учебных заведениях перед началом лабораторных и практических работ
4) внеплановый	г) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками,

	выполняющими новую для них работу
5) целевой	

Решите производственную ситуацию.

В столовой бригада строителей выполняла ремонтные работы. Один из работников, стоя на лестнице, красил потолок и неожиданно упал. У пострадавшего есть пульс на сонной артерии, он находится без сознания. Повар Алексеева увидела происходящее. Действия повара по оказанию первой медицинской помощи пострадавшему. Правильны ли действия работников в оказании первой помощи, и в какой позе пострадавший должен ожидать прибытие врачей?

Вариант 2

Часть А

В заданиях А1 – А12 выберите один правильный ответ.

- А.1 Определите понятие. Совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье работника:
- 1) производственная санитария;
 - 2) условия труда;
 - 3) техника безопасности;
 - 4) охрана труда.
- А2. Укажите, формы наказания, которые являются дисциплинарными:
- 1) арест;
 - 2) штраф;
 - 3) увольнение по соответствующим основаниям;
 - 4) задержание.
- А 3. Назовите общественный контроль, за требованиями в области охраны труда:
- 1) профсоюзы в лице уполномоченных по ОТ;
 - 2) все работники предприятия;
 - 3) директор;
 - 4) работники службы охраны труда и техники безопасности.
- А 4. Назовите периодичность проверки знаний охраны труда и производственной санитарии работников предприятий общественного питания:
- 1) 1 раз в 6 мес;
 - 2) 1 раз в год;
 - 3) 1 раз в 2 года;
 - 4) 1 раз в 3 года.
- А5. Определите продолжительность трудовой недели, которая установлена для беременных женщин трудовым законодательством (час):
- 1) 40;
 - 2) 30;
 - 3) 24
 - 4) 36
- А6. Определите время, в течение которого должно быть сообщено о несчастном случае руководителю:
- 1) 24 час;
 - 2) в течение 15 дней;
 - 3) немедленно;
 - 4) 10 дней.
- А7. Обязательному страхованию от несчастных случаев на производстве подлежат:
- 1) только работники, занятые на работах с вредными и опасными условиями труда;
 - 2) все работники предприятий;
 - 3) только работники госпредприятий;
 - 4) только административные работники предприятия общественного питания.
- А8. Назовите средства, которые используют при тушении пожара:
- 1) песок, кошму;
 - 2) сухую траву;
 - 3) бензин;
 - 4) ветошь.
- А9. Определите период, который считается прогулом, если отсутствует работник на рабочем месте без уважительной причины (час):
- 1) 1;
 - 2) 4;
 - 3) 6;
 - 4) 8.
- А10. Определите цвет, которым изображают запрещающие указатели и надписи:

- 1) красный; 3) желтый
2) синий; 4) зеленый.

A11. Назовите предельно допустимую нагрузку для женщин при переноске тяжестей при чередовании с другой работой (до 2 –х раз в час) в течение смены (кг):

- 1) 15; 3) 25;
2) 10; 4) 7.

A12. Определите действия, которые вы предпримите для приведения в действие углекислотного огнетушителя:

- 1) сорвете пломбу, выдерните чеку, направите раструб на пламя, нажмете рычаг;
2) сорвете пломбу, нажмете рычаг, направите раструб на пламя;
3) сорвете пломбу, переверните огнетушитель, направите раструб на пламя;
4) сорвете пломбу, направите раструб на пламя.

Часть В

В заданиях В 1 – В 2 определите последовательность.

В1. Перед работой электрическую плиту проверяют:

- 1) на холостом ходу;
2) нагревание конфорок;
3) работу сигнальных ламп;
4) исправность пакетных переключателей.

В 2. Порядок учета и расследования несчастных случаев на производстве:

- 1) комиссия проводит расследование несчастного случая;
2) в организации издается приказ о создании комиссии;
3) оформляет акт формы Н-1;
4) комиссия учитывает несчастный случай.

В 3. Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и назначением инструктажа:

Вид инструктажа	Назначение инструктажа
1) повторный	а) инструктаж проводят с работниками перед производством разовых работ, не свойственных его профессии, а также перед работами, на которые оформляется наряд – допуск
2) первичный	б) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками, выполняющими новую для них работу
3) целевой	в) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на рабочем месте мастером или руководителем.
4) внеплановый	г) инструктаж проводят при: изменении правил по охране труда; изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару

5) вводный	

Решите производственную ситуацию.

В предприятии общественного питания повар Бородин Е. Н. занимается приготовлением продукции в горячем цехе. Но имеет постоянно нарушения технологического процесса, правила личной и производственной санитарии и гигиены, также правил техники безопасности. Потребители часто предъявляют жалобы, что у сотрудника не соответствует внешний вид, качество приготовленных блюд. Ваши действия и предложения

**Ответы на задания
дифференцированного зачета
по учебной дисциплине «Охрана труда»**

	Вариант 1	Вариант 2
1.	1	2
2.	2	3
3.	3	1
4.	4	2
5.	2	1
6.	3	3
7.	3	2
8.	1	1
9.	1	2
10.	3	1
11.	4	2
12.	2	1
B1	3, 2, 4, 1	4, 3, 1, 2
B2	4, 1, 2, 3	2, 1, 3, 4
B 3	1- В, 2 – Г, 3 - А, 4 - Б	1- В, 3 – А, 4 – Г, 2 – Б
	Пострадавшему оказали первую помощь: повернули на живот, удалили из ротовой полости слизь и вызвали скорую помощь. Да, действия правильны. Пострадавший должен ожидать врачей лежа на животе.	Сотрудник работает без медосмотра, не имеет образования, не проведен вводный и первичного инструктажи, так как нет записи в журнале инструктажей и стажировки на рабочем месте или сдачи экзамена на допуск к самостоятельной работе

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ
(дифференцированный зачет)

Специальность/профессия: _____

Курс : _____Группа: _____

Дисциплина/МДК: _____

Преподаватель: _____

(Фамилия, имя, отчество преподавателя)

Дата «___» _____ 20___г. № урока _____

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента (инициалы)	№ задания	оценка	подпись преподавателя
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Итого: 5 (отлично) _____ человек
 4(хорошо) _____ человек
 3(удовлетворительно) _____ человек
 2(неудовлетворительно) _____ человек
 не явилось _____ человек

Подпись преподавателя _____

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНЫ
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕН:
приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от 31 августа 2023 г. № 235-уч

**Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.15. «Организация обслуживания
на предприятиях общественного питания»**

основной профессиональной образовательной
программы СПО по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Галич, 2023 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», программы учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Разработчик:

Кудрявцева Нина Викторовна,
преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

		Страницы
1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	7
3.	Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)	8
4.	Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	10
5.	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	25
6.	Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	27
	<i>Приложение 1</i> Билеты для дифференцированного зачета по учебной дисциплине «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»	28
	<i>Приложение 2</i> Зачетная ведомость	31

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения

- У1- составлять меню для потребителей;
- У2- подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола;
- У3- производить предварительную сервировку столов;
- У4- встречать, размещать потребителей, производить прием и выполнение заказа
- У5- вести расчет с потребителями.

Знания

- З1- формы обслуживания потребителей, виды, характеристики;
- З2- потребительский спрос и его изучение;
- З3- характеристики помещений для потребителей, оборудование и оформление залов;
- З4- основы меню и правила его оформления;
- З5- классификацию и назначение столовой посуды и приборов;
- З6- сервировку столов;
- З7 - правила подачи блюд и напитков.

Общие компетенции

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 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.

Профессиональные компетенции

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Составлять меню для потребителей; подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола; производить предварительную сервировку	Формы обслуживания потребителей, виды, характеристики; потребительский спрос и его изучение; характеристику помещений для потребителей, оборудование и

	столов; встречать, размещать потребителей, производить прием и выполнение заказа»; вести расчет с потребителями.	оформление залов; основы меню и правила его оформления; классификацию и назначение столовой посуды и приборов; сервировку столов; правила подачи блюд и напитков.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Составлять меню для потребителей; подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола; производить предварительную сервировку столов; встречать, размещать потребителей, производить прием и выполнение заказа»; вести расчет с потребителями.	Формы обслуживания потребителей, виды, характеристики; потребительский спрос и его изучение; характеристику помещений для потребителей, оборудование и оформление залов; основы меню и правила его оформления; классификацию и назначение столовой посуды и приборов; сервировку столов; правила подачи блюд и напитков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	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

	наставника).	
ОК 02	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные

	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	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Формой аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачет.**

3.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины
«Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточный контроль	
	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК и ПК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК и ПК
			Дифференцированный зачет	У1-У5, 31-37 ОК1-ОК7, ОК9-ОК11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 1.1 Формы и методы обслуживания потребителей	1 Устный опрос 2 Тестовый опрос 3 Практические работы - Изучение потребительского спроса - Разработка рекламной продукции предприятий общественного питания	31 32 ОК1-ОК7, ОК9-ОК11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений	1 Устный опрос 2 Тестовый опрос 3 Практические работы - Изучение правил работы с контрольно-кассовым оборудованием	31 33 ОК1-ОК7, ОК9-ОК11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 1.3. Столовая посуда и приборы, столовое белье	1 Устный опрос 2 Тестовый опрос 3 Практические работы - Подбор столовой посуды для блюд - Подбор стеклянной и хрустальной посуды для напитков - Подбор столовых приборов для блюд - Приобретение навыков использования вспомогательных приборов	У2 35 ОК1-ОК7, ОК9-ОК11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		

Тема 1.4. Виды и назначение меню	1 Устный опрос 2 Тестовый опрос 3 Практические работы - Составление меню дневного рациона - Составление недельного меню - Составление меню со свободным выбором блюд	У1 34 ОК1-ОК7, ОК9-ОК11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 1.5. Подготовка к обслуживанию посетителей	1 Устный опрос 2 Тестовый опрос 3 Практические работы - Накрытие столов скатертями - Приемы складывания полотняных салфеток - Предварительная сервировка стола для завтрака - Предварительная сервировка стола для обеда - Предварительная сервировка стола для ужина Контрольная работа по темам 1.4- 1.5	У2 У3 ОК1-ОК7, ОК9-ОК11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 1.6 Обслуживание потребителей в зале ресторана	1 Устный опрос 2 Тестовый опрос 3 Практические работы - Прием, выполнение заказа и расчет с потребителями	У2 31 33 36 ОК1-ОК7, ОК9-ОК11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		
Тема 1.7 Особенности подачи блюд, закусок и напитков	1 Устный опрос 2 Тестовый опрос 3 Практические работы - Приобретение навыков подачи горячих и холодных закусок и блюд - Приобретение навыков подачи супов - Приобретение навыков подачи вторых блюд - Приобретение навыков подачи сладких блюд и напитков	У2 У4 У5 31 37 ОК1-ОК7, ОК9-ОК11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		

4.Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины

4.1 Устные опросы

Устный опрос по теме 1.1 Формы и методы обслуживания потребителей

1. Назовите основные принципы организации обслуживания по типу «шведского стола».
2. В чем заключаются особенности обслуживания в номерах гостиницы?
3. Что такое сырная тарелка?
4. Какие виды сыра обязательны на тарелке?
5. Может ли копченый сыр стать компонентом сырной тарелки и в каких случаях??
- 6.Как организуют обслуживание участников съездов, форумов, фестивалей, конференций?
- 7.Назовите основные принципы организации обслуживания праздничных вечеров.
- 8.Перечислите современные формы обслуживания в ресторанах.
- 9.Какие существуют методы изучения спроса потребителей?
10. Назовите основные виды печатной продукции, используемые для рекламы отдельных ресторанов.
11. Что означает понятие «продвижение ресторанных услуг»?
- 12.В чем состоит суть купонной формы продвижения ресторанных услуг?
- 13.Назовите виды скидок, предоставляемых ресторанами посетителям.
- 14.Определите маркетинговую сущность таких мероприятий, как презентация блюд, ресторанные фестивали.
- 15.Назовите основные формы самообслуживания на предприятиях общественного питания.
- 16.В чем состоят основные функции, выполняемые обслуживающим персоналом на предприятиях, работающих по методу самообслуживания?
- 17.Перечислите основные виды оборудования торговых залов, использующегося для организации самообслуживания в столовых.
- 18.Какова технология обслуживания в буфетах различного назначения?
- 19.Перечислите виды оборудования, необходимого для функционирования буфетов.

Устный опрос по теме 1.2 Характеристика торговых помещений

1. Перечислите основные виды торговых помещений ресторана.
2. Какие требования предъявляют к оборудованию аванзала?
3. Назовите основные элементы интерьера зала ресторана.
4. Какие виды оборудования используют для залов? Охарактеризуйте их.
5. Перечислите основное оборудование для буфетов ресторанов.
6. Перечислите основное оборудование баров, расположенных при ресторанах.
7. Как оборудуют сервизную? Каковы правила получения столовой посуды?
8. В чем заключается процесс мойки столовой посуды? Как оборудуют моечную столовой посуды?
9. Перечислите основные типы контрольно-кассовых машин, используемых в ресторанах

Устный опрос по теме 1.3. Столовая посуда и приборы, столовое белье

1. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой для подачи хлеба и холодных закусок?
2. Какую посуду применяют для подачи первых блюд?
3. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд.
4. Какие виды посуды используют при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий?
5. Какие рюмки и бокалы предназначены для подачи белого, красного столовых вин и шампанского?
6. В какой посуде подают горячие закуски?
7. Какую посуду используют для подачи вторых блюд под соусом?

8. Каково назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового?
9. Как организуют в ресторане учет и хранение посуды и приборов?
10. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой при подаче хлеба и холодных закусок.
11. Какие виды посуды используют при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий?
12. 9Перечислите основные виды и размеры столового белья.
13. Назовите варианты складывания салфеток для различных видов обслуживания.
14. 1Каково назначение пирожковой тарелки?
15. Назовите отличительные особенности чайного и кофейного сервизов.

Устный опрос по теме 1.4. Виды и назначение меню

- 1.Какие виды меню вы знаете?
- 2.Каковы последовательность расположения холодных блюд и закусок в меню в меню?
- 3.Каковы правила оформления меню?
- 4.Как правильно расположить в меню горячие блюда?
- 5.Какие основные правила подбора блюд для меню вы знаете?
- 6.Какие факторы влияют на перечень блюд в меню?

Устный опрос по теме 1.5. Подготовка к обслуживанию посетителей

1. Какой круг вопросов входит в компетенцию метрдотеля?
2. Назовите основные квалификационные характеристики официантов.
3. Какие существуют правила ношения форменной одежды?
4. Назовите сроки носки форменной одежды и обуви.
- 5.Как готовят зал к обслуживанию посетителей?
6. Назовите основные способы расстановки столов и стульев в зале ресторана.
7. Перечислите правила получения столового белья, посуды, приборов.
8. Какие существуют способы накрытия столов скатертями?
9. В чем заключается подготовка посуды и приборов к обслуживанию?
10. Как складывают полотняные салфетки?
11. Назовите варианты предварительной сервировки столов.

Устный опрос по теме 1.6 Обслуживание потребителей в зале ресторана

- 1.Перечислите виды банкетов.
2. Сформулируйте правила обслуживания гостей при организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
3. Каковы особенности организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами?
4. Перечислите обязанности официантов при обслуживании банкетов и приемов.
5. Назовите особенности обслуживания свадеб.
- 6.Каковы особенности организации питания иностранных туристов?
- 7.Какие правила приема и обслуживания иностранных туристов должен знать официант?
- 8.В чем заключаются обязанности метрдотеля и официанта при обслуживании иностранных туристов?
- 9.Какова особенность составления меню для иностранных туристов?
10. Назовите основные элементы обслуживания посетителей.
11. Какие правила встречи гостей должны соблюдаться в ресторане?
- 12.Каков порядок действия официанта при приеме заказа у посетителей?

Устный опрос по теме 1.7 Особенности подачи блюд, закусок и напитков

- 1.Какие основные способы подачи блюд существуют?

2. Опишите правила подачи пяти различных холодных закусок.
3. Приведите примеры подачи двух-трех видов горячих закусок.
4. Какие существуют правила подачи супов?
5. Как подают блюда из мяса (на примере двух-трех наименований)?
6. Как подают блюда из рыбы (на примере двух-трех наименований)?
7. Какие существуют правила подачи сладких блюд и горячих напитков (приведите примеры)?

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

4.2 Тестирование

Тестирование по теме 1.1 Формы и методы обслуживания потребителей

1. Методы обслуживания бывают:
 - A. самообслуживание;
 - B. обслуживание официантами;
 - C. комбинированный;
 - D. все ответы верны.
2. Формы обслуживания потребителей:
 - A. столы саморасчета;
 - B. реализация продукции через автоматы;
 - C. по типу «шведского стола»;
 - D. отпуск скомплектованных обедов;
 - E. все ответы не верны.
3. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание:
 - A. Само расчет;
 - B. предварительный расчет;
 - C. непосредственный расчет;
 - D. последующий расчет;
 - E. оплата после приема пищи;
 - F. все ответы верны.

Тестирование по теме 1.2 Характеристика торговых помещений

1. Норма площади торгового зала в ресторане без эстрады и танцплощадки на 1 посадочное место:
А) 2 м^2 ;
Б) $1,6 \text{ м}^2$;
В) $1,8 \text{ м}^2$;
Г) $1,7 \text{ м}^2$.
2. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения?
А) три;
Б) три с половиной;
В) четыре;
Г) все ответы верны.
3. Ответственность за сохранность посуды в обращении в ресторане возложена на:
А) работника сервисной;
Б) метрдотеля;
В) бригадира официантов;
Г) бригадная ответственность;
Д) все ответы верны.
4. Основной буфет в ресторане должен иметь:
А) одно помещение;
Б) два помещения;
В) три помещения.
5. Для мытья посуды ручным способом устанавливают ванну:
А) с двумя отделениями;
Б) с тремя отделениями;
В) с четырьмя отделениями.
6. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
А) 2 м^2 ;
Б) $1,8 \text{ м}^2$;
В) $1,6 \text{ м}^2$;
Г) $1,7 \text{ м}^2$.
7. В каком порядке должны размещаться группы помещений:
А) складские;
Б) торговые;
В) производственные.

Тестирование по теме 1.3. Столовая посуда и приборы, столовое белье

Выберите правильный ответ.

1. Посуда металлическая используется:
А) для индивидуального обслуживания;
Б) для приготовления блюд;
В) для приготовления и подачи блюд с производства в зал.
2. Посуда из мельхиора применяется:
А) в барах, ресторанах;
Б) столовых, кафе;
В) закусочных, кафе.
3. Для приготовления и подачи специальных горячих закусок (грибы, крабы, птица, овощи):
А) порционную сковороду;
Б) кокильницу;
В) пашотницу;
Г) кокотницу;

4. Металлические менажницы применяют:
- А) для подачи порционных блюд из рыбы;
 - Б) для подачи тушеных блюд из мяса;
 - В) для отпуска блюд со сложным гарниром.
5. Баранчики круглые с крышкой из мельхиора предназначены:
- А) для подачи рыбы, запекания рыбы;
 - Б) для подачи порционных горячих сладких блюд, горячих закусок;
 - В) для сохранения температуры при подаче тушеных блюд из мяса, овощей, блинов.
6. Тарелка для хлеба имеет диаметр:
- А) 24 см;
 - Б) 22 см;
 - В) 18 см.
7. Глубокая столовая тарелка имеет диаметр:
- А) 20 см;
 - Б) 22 см;
 - В) 24 см.
8. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 см, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:
- А) фарфоровая;
 - Б) керамическая;
 - В) фаянсовая.
9. Тарелка для подачи второго горячего блюда из мяса имеет диаметр:
- А) 22 – 24 см;
 - Б) 26 – 28 см;
 - В) 20 – 22 см.
10. Тарелка для гарнира имеет диаметр:
- А) 7 – 32 см;
 - Б) 22 – 24 см;
 - В) 20 – 22 см.

Тестирование по теме 1.4. Виды и назначение меню

- 1.. Меню называется:
- 1) перечень блюд и напитков;
 - 2) перечень блюд и напитков с указанием цены;
 - 3) перечень блюд и напитков с указанием цены и выхода;
 - 4) ассортимент блюд предприятия;
 - 5) список блюд и напитков, реализуемых на данный день.
2. Меню, применяемое в санаториях:
- 1) со свободным выбором блюд;
 - 2) дневного рациона;
 - 3) комплексное;
 - 4) банкетное;
 - 5) диетическое.
3. Правила записи супов в меню:
- 1) заправочные, прозрачные, молочные, пюре, сладкие;
 - 2) прозрачные, заправочные, молочные, пюре, сладкие;
 - 3) прозрачные, заправочные, пюре, молочные, сладкие;
 - 4) прозрачные, молочные, пюре, сладкие, заправочные;
 - 5) заправочные, пюре, молочные, сладкие, пюре.

4. Правила записи вторых блюд по тепловой обработке:
 - 1) отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные;
 - 2) припущенные, отварные, жареные, запеченные, тушеные;
 - 3) отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
 - 4) жареные, тушеные, отварные, припущенные, запеченные;
 - 5) отварные, припущенные, запеченные, жареные, тушеные.
5. При организации питания по абонементам используют меню:
 - 1) детское;
 - 2) со свободным выбором блюд;
 - 3) комплексное;
 - 4) дневного рациона;
 - 5) нет правильного ответа.
6. Меню диетического питания используют:
 - 1) в больницах;
 - 2) в санаториях;
 - 3) для больных вне периода обострения;
 - 4) в детских садах;
 - 5) в школах.

Тестирование по теме 1.5. Подготовка к обслуживанию посетителей

1. О чем идет речь? На этом банкете посетители едят стоя, поэтому тарелки ставят по 8- 10 шт., расстояние между которыми составляет 1,5 – 2м. Количество тарелок рассчитывают по количеству гостей. На каждого гостя должно быть по 2 закусочные тарелки. Салфетки кладут за тарелками.
А) Банкет за столом; Б) Банкет-фуршет; В) Банкет-коктейль; Г) Банкет-чай
2. О чем идет речь? Этот банкет является разновидностью фуршетного банкета. На этот банкет сервируют на небольших столиках в разных местах зала. Закуски и напитки по обыкновению подносят гостям, а не ставят на столы.
А) Банкет за столом; Б) Банкет-фуршет; В) Банкет-коктейль; Г) Банкет-чай
3. О чем идет речь? На этот банкет стол сервируют десертными тарелками, на расстоянии 60-80 см. одна от другой, кладут десертные приборы, справа ставят чашку с блюдцем. Салфетки используют цветные. Если подают фрукты, то ставят также фруктовые тарелки и кладут фруктовые ножи и вилки.
А) Банкет за столом; Б) Банкет-фуршет; В) Банкет-коктейль; Г) Банкет-чай
4. Какую посудину подают для супов-пюре?
А) Суповую тарелку; Б) Чашку; В) Соусник; Г) Тарелки глубокие
5. Какую посудину подуют для прозрачных супов и бульонов?
А) Суповую тарелку; Б) Чашку; В) Соусник; Г) Тарелки глубокие
6. Вилки относительно тарелки ставят:
А) За ней; Б) Перед; В) Слева от нее; В) Справа от нее
7. Ножи относительно тарелки ставят:
А) За ней; Б) Перед; В) Слева от нее; В) Справа от нее
8. В течение всего приема пищи на столе всегда остается и не убираются только:
А) Вилка; Б) Салфетка; В) Тарелка; В) Стакан с водой
9. Расставить недостающие слова:
Для каждого гостя ставят, на нее -, а с левой стороны от нее -
(закусочная тарелка, мелкая столовая тарелка, пирожная тарелка)
16. На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола?
а) не ниже сиденья стула; б) 35 см; в) скатерть должна быть по краю стола.

Тестирование по теме 1.6 Обслуживание потребителей в зале ресторана

1. Какой рукой подают блюда гостю?
 - а) правой, подходя с левой стороны;
 - б) левой, подходя с левой стороны;
 - в) правой, подходя с правой стороны.
2. На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола?
 - а) не ниже сиденья стула;
 - б) 35 см;
 - в) скатерть должна быть по краю стола.
3. Допустимо ли поворачиваться к гостю спиной?
 - а) конечно, если нет другой возможности;
 - б) всегда находиться к гостю в пол-оборота, если невозможно стоять лицом;
 - в) нет.
4. На подносе более высокие предметы находятся:
 - а) в центре подноса;
 - б) по краям;
 - в) слева.
5. Приборы можно брать только:
 - а) за ручки;
 - б) за середину;
 - в) двумя пальцами.
6. Перед подачей кофе:
 - а) чашки подогревают;
 - б) чашки охлаждают;
 - в) торопятся, чтобы в кофе не осела пенка.
7. После того как принят заказ необходимо:
 - а) не медленно приступить к его исполнению;
 - б) повторить заказ;
 - в) забрать меню.
8. Кому первому нужно подать меню?
 - а) женщине в возрасте;
 - б) молодой женщине;
 - в) пожилому мужчине.
9. Первым обслуживаем:
 - а) пожилого мужчину;
 - б) ребенка;
 - в) женщину в возрасте.
10. Знак, когда нужно немедленно убрать тарелку:
 - а) салфетка в тарелке;
 - б) в тарелке вилка и нож крест- накрест;
 - в) ручки столовых приборов повернуты в одну сторону

Тестирование по теме 1.7 Особенности подачи блюд, закусок и напитков

1. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

сельдь рубленая:	а) закусочная тарелка
шпроты	б) икорница
овощи натуральные	в) лоток
икра зернистая	г) салатник

2. Подберите посуду для банкетной подачи следующих блюд:

1. салат в волованах	а) многопорционный салатник
2. ассорти рыбное	б) круглое фарфоровое блюдо
3. салат мясной	в) овальное фарфоровое блюдо
4. курица фаршированная (галантин).	

3. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

1. салат-коктейль	а) блюдо круглое
2. грибы маринованные	б) фужер
3. ассорти мясное	в) лоток
4. шпроты	г) салатник

Критерии оценки тестовых заданий:

- 10 правильных ответов – отметка 5
- 8 – 9 правильных ответов – отметка 4
- 6 – 7 правильных ответов – отметка 3
- 5 и менее правильных ответов – отметка 2

4.2 Практические работы

Практические работы по теме 1.1 Формы и методы обслуживания потребителей

Практическая работа: Изучение потребительского спроса

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо произвести анкетирование потенциальных покупателей с целью изучения неудовлетворенного спроса.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить виды потребительского спроса (реализованный, неудовлетворенный и формирующийся).
2. Составить опросную анкету.
3. Произвести опрос потенциальных покупателей.
4. Сделать отчет и выводы по изучению спроса.

Практическая работа: Разработка рекламной продукции предприятий общественного питания

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо разработать рекламную продукцию для предприятий общественного питания..

Последовательность выполнения работы

1. Изучить виды рекламной продукции
2. Повторить общие принципы составления рекламных листовок.
3. Создать рекламную листовку.

Практические работы по теме 1.2 Характеристика торговых помещений

Практическая работа: Изучение правил работы с контрольно-кассовым оборудованием

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студентам необходимо приобрести навыки работы с контрольно-кассовым оборудованием

Последовательность выполнения работы

1. Изучить виды торгово-кассового оборудования
2. Повторить правила использования кассовых аппаратов
3. Приобрести навыки работы с кассовыми аппаратами
4. Записать правила работы с контрольно-кассовым оборудованием

Практические работы по теме 1.3. Столовая посуда и приборы, столовое белье

Практическая работа по теме: Подбор столовой посуды для блюд

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо произвести подбор столовой посуды в соответствии с заданием и сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.

Последовательность выполнения работы

5. Изучить виды столовой посуды.
6. Повторить правила подбора столовой посуды к блюдам при индивидуальной и банкетной формах обслуживания.
7. В соответствии с заданием произвести подбор посуды по меню.

Пример задания:

Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

- сельдь рубленая:
- шпроты
- овощи натуральные
- икра зернистая

Подберите посуду для банкетной подачи следующих блюд:

- салат в волованах
- ассорти рыбное
- салат мясной
- курица фаршированная (галантин).

Практическая работа: Подбор стеклянной и хрустальной посуды для напитков

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо произвести подбор стеклянной и хрустальной посуды в соответствии с заданием и сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить виды стеклянной и хрустальной посуды для напитков.
2. Повторить правила подбора стеклянной и хрустальной посуды для напитков.
3. В соответствии с заданием произвести подбор стеклянной и хрустальной посуды для напитков по меню.

Практическая работа: Подбор столовых приборов для блюд

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо произвести подбор столовых приборов в соответствии с заданием и сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить виды столовых приборов.
2. Повторить правила подбора столовых приборов к блюдам.
3. В соответствии с заданием произвести подбор приборов по меню.

Пример задания:

- лангет
- рыба паровая под соусом
- котлета по-киевски
- рыба, тушенная в томате с овощами
- сырники
- яичница с ветчиной
- цыплята отварные
- цыплята табака

Практическая работа по теме: Приобретение навыков использования вспомогательных приборов

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо произвести подбор вспомогательных приборов в соответствии с заданием и сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить виды вспомогательных приборов.
2. Повторить правила использования вспомогательных приборов при обслуживании посетителей.
3. В соответствии с заданием произвести подбор приборов по меню.

Практические работы по теме 1.4. Виды и назначение меню

Практическая работа: Составление меню дневного рациона

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо составить меню дневного рациона для пятиразового питания в соответствии с заданием и сделать соответствующие записи в тетради.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила составления меню дневного рациона.
2. Повторить последовательность блюд в меню.
3. В соответствии с заданием составить меню дневного рациона питания. Учесть требования к оформлению меню, возрастную категорию посетителей.

Практическая работа: Составление недельного меню

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо составить недельное меню в соответствии с заданием и сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.

Последовательность выполнения работы

4. Изучить правила составления меню на неделю.
5. Повторить последовательность блюд в меню.
6. В соответствии с заданием составить недельное меню. Учесть требования к оформлению меню и сезонность.

Практическая работа: Составление меню со свободным выбором блюд

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо составить меню в соответствии с заданием и сделать соответствующие записи в тетради.

Последовательность выполнения работы

7. Изучить правила составления меню.
8. Повторить последовательность блюд в меню.
9. В соответствии с заданием составить меню со свободным выбором блюд.

Учесть требования к оформлению меню. Ассортиментный минимум блюд и напитков в меню принять для ресторана 1 класса.

Практические работы по теме 1.5. Подготовка к обслуживанию посетителей

Практическая работа: Накрытие столов скатертями

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо произвести накрытие столов скатертями в соответствии с заданием и сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить виды столового белья и правила накрывания столов скатертями.
2. Внимательно прочитать задания.
3. В соответствии с заданием произвести накрытие столов скатертями.
4. Сделать соответствующие записи в тетради.

Практическая работа: Приемы складывания полотняных салфеток

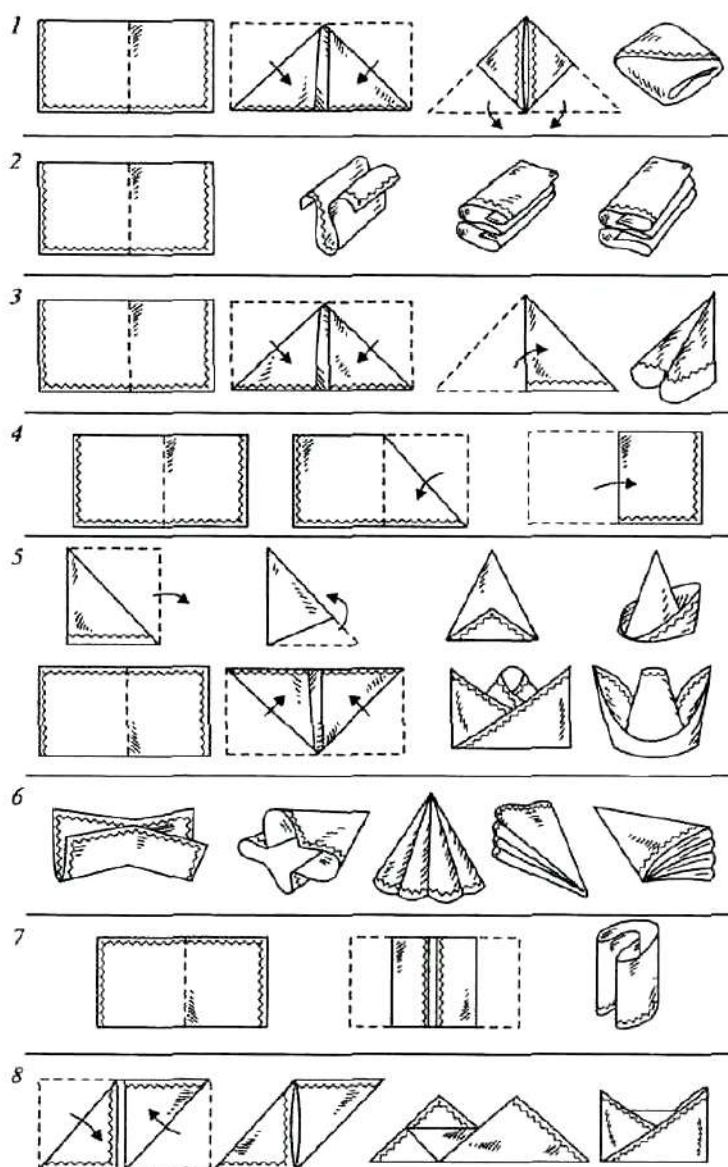
Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо овладеть приемами складывания полотняных салфеток и в соответствии с заданием и сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить приемы и способы складывания полотняных салфеток.
2. Приобрести навыки складывания салфеток различными способами.
3. Сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.



Практическая работа: Предварительная сервировка стола для завтрака

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо произвести сервировку стола в соответствии с заданием, предварительно сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила сервировки стола для завтрака.
2. Внимательно прочитать задание.
3. В соответствии с заданием схематично изобразить сервировку стола для завтрака.
4. Произвести подбор посуды для сервировки
5. Произвести предварительную сервировку стола для завтрака по меню (в соответствии с заданием).

Практическая работа: Предварительная сервировка стола для обеда

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо произвести предварительную сервировку стола в соответствии с заданием и сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила сервировки стола.
2. Внимательно прочитать задания.
3. В соответствии с заданием схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным из вареного
7. Кофе черный с лимоном

Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

Практическая работа: Предварительная сервировка стола для ужина

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

Для выполнения работы студентам необходимо произвести сервировку стола в соответствии с заданием, предварительно сделать соответствующие записи и рисунки в тетради.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила сервировки стола для ужина.
2. Внимательно прочитать задание.
3. В соответствии с заданием схематично изобразить сервировку стола для ужина.
4. Произвести подбор посуды для сервировки
5. Произвести предварительную сервировку стола для ужина по меню (в соответствии с заданием).

Практические работы по теме 1.6 Обслуживание потребителей в зале ресторана

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

В процессе выполнения работы студентам необходимо приобрести навыки обслуживания посетителей.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила обслуживания посетителей в зале ресторана
2. Закрепить полученные знания в форме ролевой игры, где обучающиеся выполняют роли официантов, заказчиков, метрдотеля и т.д.
3. В тетради сделать отчет о работе

Практическая работа: Прием, выполнение заказа и расчет с потребителями

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

В процессе выполнения работы студентам необходимо приобрести навыки приема и выполнения заказа, правила расчета с посетителями.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила приема и оформления заказа.
2. Последовательность выполнения заказа.
3. Произвести расчет с посетителями.
4. Оформить отчет о работе в тетради

Практические работы по теме 1.7 Особенности подачи блюд, закусок и напитков

Практическая работа по теме: Приобретение навыков подачи горячих и холодных закусок и блюд

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студенты должны приобрести навыки подачи холодных блюд и закусок при различных формах обслуживания.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила подачи холодных блюд и закусок.
2. Произвести подбор посуды для подачи
3. Подобрать столовые и вспомогательные приборы для подачи
4. Произвести подачу холодных блюд и закусок.
5. Отчет о работе оформить в тетради

Практическая работа: Приобретение навыков подачи супов

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студенты должны приобрести навыки подачи первых блюд при различных формах обслуживания.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила подачи супов
2. Произвести подбор посуды для подачи
3. Подобрать столовые и вспомогательные приборы для подачи
4. Произвести подачу супов.
5. Отчет о работе оформить в тетради

Практическая работа: Приобретение навыков подачи вторых блюд

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студенты должны приобрести навыки подачи вторых горячих блюд при различных формах обслуживания.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила подачи вторых горячих блюд
2. Произвести подбор посуды для подачи
3. Подобрать столовые и вспомогательные приборы для подачи
4. Произвести подачу вторых блюд..
5. Отчет о работе оформить в тетради

Практическая работа по теме: Приобретение навыков подачи сладких блюд и напитков

Инструкция по выполнению

На выполнение работы дается 90 минут

При выполнении работы студенты должны приобрести навыки подачи сладких блюд и напитков при различных формах обслуживания.

Последовательность выполнения работы

1. Изучить правила подачи сладких блюд и напитков
2. Произвести подбор посуды для подачи
3. Подобрать столовые и вспомогательные приборы для подачи
4. Произвести подачу сладких блюд и напитков .
5. Отчет о работе оформить в тетради

Критерии оценки практических работ

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

Работа не выполнена

4.4.Контрольная работа по теме 1.4 – 1.5

1 вариант

- 1.Даете краткую характеристику меню со свободным выбором блюд. Правила расположения блюд в меню.
- 2.Правила складывания полотняных салфеток.

2вариант

- 1.Даете краткую характеристику недельного меню. Правила расположения блюд в меню.
- 2.Правила накрытия столов скатертями.

5. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Специальное рисование и лепка»

Форма аттестации – дифференцированный зачет

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Умения

- У1- составлять меню для потребителей;
- У2- подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола;
- У3- производить предварительную сервировку столов;
- У4- встречать, размещать потребителей, производить прием и выполнение заказа
- У5- вести расчет с потребителями.

Знания

- З1- формы обслуживания потребителей, виды, характеристики;
- З2- потребительский спрос и его изучение;
- З3- характеристику помещений для потребителей, оборудование и оформление залов;
- З4- основы меню и правила его оформления;
- З5- классификацию и назначение столовой посуды и приборов;
- З6- сервировку столов;
- З7 - правила подачи блюд и напитков.

Общие компетенции

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 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.

Профессиональные компетенции

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Составлять меню для потребителей; подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола;	Формы обслуживания потребителей, виды, характеристики; потребительский спрос и его изучение;

	производить предварительную сервировку столов; встречать, размещать потребителей, производить прием и выполнение заказа»; вести расчет с потребителями.	характеристику помещений для потребителей, оборудование и оформление залов; основы меню и правила его оформления; классификацию и назначение столовой посуды и приборов; сервировку столов; правила подачи блюд и напитков.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Инструкция для обучающихся.

Дифференцированный зачет проводится в устной форме по билетам. Каждый билет содержит 3 вопроса по организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Дифференцированный зачет проводится в группе обучающихся одновременно, во время занятий по учебной дисциплине, на выполнение работы отводится 45 мин. Для зачета разработано 20 билетов по 3 вопроса в каждом (*варианты билетов – приложение 1*). Ответы производятся в устной форме.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Ответ оценивается по следующим показателям:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

Оценка за дифференцированный зачет заносится в *ведомость (приложение 2)*

6. Рекомендуемая литература

для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные источники

1. В.В.Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.; Академия, с.432, 2018 г.
2. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022; — 184 с.

Дополнительные источники

Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023 — 396

Интернет-ресурсы

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

**Билеты для дифференцированного зачета
по учебной дисциплине «Организация обслуживания
на предприятиях общественного питания»**

Билет 1.

- Назовите основные типы предприятий общественного питания.
- Какова технология обслуживания в буфетах различного назначения?
- Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой для подачи хлеба и холодных закусок.

Билет 2.

- Какие факторы учитывают при размещении предприятий общественного питания?
- В чем состоят основные функции, выполняемые обслуживающим персоналом на предприятиях, работающих по методу самообслуживания?
- Какой круг вопросов входит в компетенцию метрдотеля?

Билет. 3

- Перечислите основные виды кухонной посуды и материалов, из которых она изготавливается.
- Какую посуду применяют для подачи первых блюд?
- В чем заключаются особенности обслуживания в номерах гостиницы?

Билет 4.

- Какого типа предприятия общественного питания рекомендуется размещать в промышленной зоне, жилищно-административной, зоне отдыха?
- Как оборудуют сервисную? Каковы правила получения столовой посуды?
- Перечислите правила получения столового белья, посуды, приборов.

Билет 5.

- Назовите основные должности работников, входящих в аппарат управления рестораном.
- Назовите основные формы самообслуживания на предприятиях общественного питания.
- В какой посуде подают горячие закуски?

Билет 6.

- Какие требования предъявляются к швейцару, гардеробщику?
- Какие рюмки и бокалы предназначены для подачи белого, красного столовых вин и шампанского?
- Какие существуют правила ношения форменной одежды?

Билет 7.

- Как готовят зал к обслуживанию посетителей? Назовите основные способы расстановки столов и стульев в зале ресторана.
- Что такое сырная тарелка? Какие виды сыра обязательны на тарелке? Может ли копченый сыр стать компонентом сырной тарелки и в каких случаях? Чем сырная тарелка отличается от сырной тележки?
- Как организуют обслуживание участников съездов, форумов, фестивалей, конференций?

Билет 8.

- Сформулируйте правила обслуживания гостей при организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
- Какие виды посуды используют при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий?
- Назовите основные квалификационные характеристики официантов.

Билет 9.

- Перечислите требования к складским помещениям. Каковы основные правила хранения продуктов?
- Перечислите виды оборудования, необходимого для функционирования буфетов.
- В чем заключается процесс мойки столовой посуды? Как оборудуют моечную столовой посуды?

Билет 10.

- Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд.
- В чем заключается подготовка посуды и приборов к обслуживанию?
- Назовите основные принципы организации обслуживания праздничных вечеров.

Билет 11.

- Перечислите основное оборудование баров, расположенных при ресторанах.
- Назовите основные элементы интерьера зала ресторана.
- Назовите особенности обслуживания свадеб.

Билет 12.

- Каковы особенности организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами?
- Каково назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового?
- Перечислите основные виды кухонной посуды и материалов, из которых она изготавливается.

Билет 13.

- Какие виды оборудования используют для залов? Охарактеризуйте их.
- Какие виды продукции используются для продажи в буфетах?
- Какие существуют способы накрытия столов скатертями?

Билет 14.

- Перечислите современные формы обслуживания в ресторанах.
- Перечислите виды банкетов.
- В чем заключается процесс мойки столовой посуды? Как оборудуют моечную столовой посуды?

Билет 15.

- Какую посуду используют для подачи вторых блюд под соусом?
- Как организуют в ресторане учет и хранение посуды и приборов?
- Какие требования предъявляют к оборудованию аванзала?

Билет 16.

- Какие требования предъявляются к организации процесса обработки продуктов в мясном, рыбном, овощном, холодном, горячем, кондитерском цехах?
- Назовите основные формы самообслуживания на предприятиях общественного питания.
- Как складывают полотняные салфетки?

Билет 17.

- Каковы особенности организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами?
- Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд.
- Перечислите основное оборудование баров, расположенных при ресторанах.

Билет 18.

- Какие требования предъявляются к метрдотелю, официанту?
- Перечислите основные виды торговых помещений ресторана.
- Назовите основные элементы интерьера зала ресторана.

Билет 19.

- В каких местах целесообразно располагать рестораны?
- Какую посуду применяют для подачи первых блюд?
- Как готовят зал к обслуживанию посетителей?

Билет 20.

- Охарактеризуйте работу моечной кухонной посуды.
- Как организуют бракераж готовой продукции?
- Назовите основные правила отпуска готовых блюд на раздаче.

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»
ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ
(дифференцированный зачет)

Специальность/профессия: Повар, кондитер»

Курс : _____ Группа: _____

Дисциплина/МДК: _____

Преподаватель: _____

(Фамилия, имя, отчество преподавателя)

Дата «___» _____ 20__г. № урока _____

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента (инициалы)	№ задания	оценка	подпись преподавателя
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Итого: 5 (отлично) _____ человек
 4(хорошо) _____ человек
 3(удовлетворительно) _____ человек
 2(неудовлетворительно) _____ человек
 не явилось _____ человек

Подпись преподавателя _____

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕН:
приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от 31.08.2023 г. № 235-уч

**Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП.16 «Специальное рисование и лепка»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Галич, 2023 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», программы учебной дисциплины «Специальное рисование и лепка»

Разработчик:

Кудрявцева Нина Викторовна,
преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

СОДЕРЖАНИЕ

		Страницы
1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	6
3.	Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)	7
4.	Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины	9
5.	Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	13
6.	Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации	15
7.	<i>Приложение 1</i> Зачетная ведомость	16

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Специальное рисование и лепка» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения

- У1-использовать инструменты для рисования и лепки;
- У2-рисовать плоские предметы геометрической формы и различные виды орнаментов;
- У3-использовать различные цветовые сочетания при выполнении изображений;
- У4-выполнять изображения предметного мира;
- У5-рисовать с натуры пирожные и торты;
- У6-использовать правила композиции при художественной отделке пирожных и тортов;
- У7-создавать объемные изображения из пластилина.

Знания

- З1-технику и композицию рисунка;
- З2-последовательность выполнения рисунка и его обобщение;
- З3-законы перспективы;
- З4-цветовой спектр и цветовую гамму;
- З5-понятия о рельефе и барельефе;
- З6-линейно-пространственное изображение формы и ее декорирование

Общие компетенции

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 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.

Профессиональные компетенции

	Умения	знания
ПК 2.3- 2.8	-Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
ПК 3.3-3.6	-порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального	-техника порционирования, варианты оформления салатов

	использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции -порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; -порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.	разнообразного ассортимента для подачи; -техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; -техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; -техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
ПК 4.2-4.5	-порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	-техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; -техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; -техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
ПК 5.3-5.5	-подготавливать отделочные полуфабрикаты; - проводить оформление хлебобулочных изделий; -готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;	-методы приготовления хлебобулочных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта -методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; -методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.5 - ПК 2.8 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК 4.2- ПК4.5 ПК 5.3- ПК 5.5	использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией; применять традиционные методы и приемы передачи модели; применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий	принципы композиционного построения изображения; порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка; традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.; принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

**3.Контроль и оценка освоения учебной дисциплины
«Специальное рисование и лепка» по темам (разделам)**

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточный контроль	
	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК и ПК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК и ПК
	Раздел 1 Рисование		Дифференцированный зачет	У1-У7, З1-З6, ОК 01-ОК 03 ПК 2.3- 2.8,ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5
Тема 1.1. Основы рисования	1 Устный опрос 2Практические работы: Рисование плоских предметов геометрической формы -Рисование ленточного и сетчатого орнаментов -Рисование композиционно-замкнутого орнамента	У1, У2, З1, З2 ОК 01-ОК 03, ПК 2.3- 2.8,ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5		
Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов	1 Устный опрос Практические работы: -Перспективные изображения -Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы: куба, призмы, шара, пирамиды -Рисование с натуры натюрморта из геометрических тел -Рисование с натуры предметов домашнего обихода -Рисование листьев растений -Рисование цветов	У1, У4, З1, З2, З3 ОК 01-ОК 03 ПК 2.3- 2.8,ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5		

Тема 1.3. Рисование в цвете	1 Устный опрос Практические работы -Рисование с натуры фруктов и овощей -Рисование с натуры ваз и корзин с цветами и фруктами - Наброски и зарисовки животных - Рисование птиц - Рисунки по мотивам русских народных сказок	У1,У3, У4, 31, 32, 34, ОК 01-ОК 03 ПК 2.3- 2.8,ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5		
Тема 1.4. Рисование пирожных и тортов	1 Устный опрос Практические работы -Рисование пирожных -Рисование круглых тортов - Рисование квадратных тортов	У1, У3, У5, У6, 31, 32, 35, 36 ОК 01-ОК 03 ПК 5.3-5.5		
Раздел 2 Лепка			Дифференцированн ый зачет	У1-У7, 31-36, ОК01-ОК03 ПК 2.3- 2.8,ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.5
Тема 2.1. Основы лепки	1 Устный опрос Практические работы -Лепка растительного орнамента - Лепка овощей - Лепка фруктов - Лепка цветов - Лепка животных - Лепка птиц - Лепка фигурок людей	У2, У3, У6, У7, 35, 36 ОК 01-ОК 03 ПК 5.3-5.5		
Тема 2.2. Лепка макетов пирожных и тортов	1 Устный опрос Практические работы: - Лепка макетов прямоугольных пирожных - Лепка макетов пирожных разнообразной формы - Лепка макетов квадратных тортов - Лепка макетов круглых тортов	У3, У6, У7, 35, 36 ОК 01-ОК 03 ПК 5.3-5.5		

4.Комплект заданий для оценки освоения учебной дисциплины

4.1 Устные опросы

Тема 1.1. Основы рисования

1. Каковы цели и задачи рисунка
2. Что такое рисунок?
3. Какие вам известны инструменты и принадлежности для рисования?
4. Что такое «Техника рисунка»?
5. Какие средства художественного выражения вам известны?
6. Какие линии используют в рисунке?
7. В чем заключается геометрический метод рисунка?
8. Что такое орнамент?

Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов

1. Каковы основные этапы рисования геометрических тел?
2. Какова особенность нанесения штрихового тона?
3. В чем состоит особенность изображения объемных предметов в группе?
4. Каковы основные этапы рисования натюрморта?
5. В чем особенность рисования предметов домашнего обихода?

Тема 1.3. Рисование в цвете

1. Какие цвета включает цветовой спектр?
2. Приведите примеры хроматических и ахроматических цветов
3. Какие основные свойства цвета?
4. Какое влияние оказывает цвет на человека?
5. Каковы правила работы акварелью (гуашью)?

Тема 1.4. Рисование пирожных и тортов

1. В чем особенность выполнения рисунка кондитерских изделий?
2. Каковы композиционные законы для оформления торта?
3. В чем различие композиций круглого и квадратного тортов?
4. Каковы особенности композиции пирожных?
5. Как влияет специфика кондитерского изделия на декорирование?

Тема 2.1. Основы лепки

1. Дайте определение понятиям «скульптура, барельеф, рельеф»?
2. Какие инструменты предназначены для лепки?
3. В чем особенность лепки растений?
4. Каковы особенности лепки фруктов и овощей?
5. Каковы особенности лепки животных и птиц?

Тема 2.2. Лепка макетов пирожных и тортов

1. Какова подготовка к работе над изготовлением макета торта?
2. Каковы этапы работы по изготовлению макета пирожного?
3. Какова роль эскиза?
4. Каковы особенности изготовления макета круглого или квадратного торта?

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

4.2 Практические работы

Тема 1.1. Основы рисования

-Рисование плоских предметов геометрической формы

-Рисование ленточного и сетчатого орнаментов

-Рисование композиционно-замкнутого орнамента

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут

Инструменты: графитные карандаши марок М, Т, ТМ; рисовальная бумага формата А4, ластик.

Во время практического занятия обучающиеся должны выполнить рисунки плоских геометрических фигур и орнамент

Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов

1. -Перспективные изображения
2. -Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы: куба, призмы, шара, пирамиды
3. -Рисование с натуры натюрморта из геометрических тел
4. -Рисование с натуры предметов домашнего обихода
5. -Рисование листьев растений
6. -Рисование цветов

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 90 минут

Инструменты: графитные карандаши марок М, Т, ТМ; рисовальная бумага формата А4, ластик.

Во время практического занятия обучающиеся должны выполнить:

- 1.рисунок перспективного изображения;
- 2.рисунки объемных предметов геометрической формы и произвести штриховку;
- 3.натюрморт из геометрических тел;
4. выполнить рисунок предмета быта, произвести штриховку карандашом;
5. рисунки листьев растений: набросок, прорисовку деталей, светотеневое решение;
6. рисунки цветов: набросок, прорисовку деталей, светотеневое решение;

Тема 1.3. Рисование в цвете

1. -Рисование с натуры фруктов и овощей
2. -Рисование с натуры ваз и корзин с цветами и фруктами
3. - Наброски и зарисовки животных
4. - Рисование птиц
5. - Рисунки по мотивам русских народных сказок

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 90 минут

Инструменты: графитные карандаши марок М, ТМ; рисовальная бумага формата А4, ластик, акварель или гуашь, палитра.

Во время практического занятия обучающиеся должны выполнить:

Работа 1- рисунок фруктов, овощей с использованием акварели или гуаши.

Работа 2 - рисунок вазы или корзины с фруктами и цветами с использованием акварели или гуаши.

Работа 3 - набросок или зарисовку животного с использованием акварели или гуаши.

Работа 4 - набросок или зарисовку птицы с использованием акварели или гуаши

Работа 5 – выполнить рисунок по мотивам русских народных сказок

Тема 1.4. Рисование пирожных и тортов

1. -Рисование пирожных

2. -Рисование круглых тортов

3. - Рисование квадратных тортов

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 90 минут

Инструменты: графитные карандаши марок М, ТМ; рисовальная бумага формата А4, ластик, акварель или гуашь, палитра.

Во время практического занятия обучающиеся должны выполнить:

Работа 1- рисунок пирожного с подробной проработкой форм декора, с использованием акварели или гуаши.

Работа 2 - рисунок круглого торта, произвести его композицию с подробной проработкой форм декора, с использованием акварели или гуаши.

Работа 3 - рисунок квадратного торта, произвести его композицию с подробной проработкой форм декора, с использованием акварели или гуаши.

Тема 2.1. Основы лепки

1. -Лепка растительного орнамента

2. - Лепка овощей

3. - Лепка фруктов

4. - Лепка цветов

5. - Лепка животных

6. - Лепка птиц

7. - Лепка фигурок людей

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 90 минут

Инструменты: стеки, пластилин, доска для лепки.

Во время практического занятия обучающиеся должны произвести:

Работа 1 – лепка листьев, цветов с последующей их компоновкой в орнамент.

Работа 2 – лепка овощей

Работа 3 - лепка различных фруктов

Работа 4 - лепку цветов (розы или ромашки, или др.)

Работа 5 - лепку животных с детализацией форм и передачей фактуры шерсти или оперения.

Работа 6 - лепку птиц с детализацией форм и передачей фактуры шерсти или оперения.

Работа 7 – лепку фигурок людей с детализацией форм

Тема 2.2. Лепка макетов пирожных и тортов

1. -Лепка макетов прямоугольных пирожных

2. - Лепка макетов пирожных разнообразной формы

3. - Лепка макетов квадратных тортов

4. - Лепка макетов круглых тортов

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы дается 90 минут. Работа в группах по 3-4 человека.

Инструменты: стеки, пластилин, доска для лепки.

Работа 1-2 - произвести лепку пирожного в соотношении 1:2 с изготовлением каркаса, рисованием эскиза, покрытием поверхности каркаса пластилином и декоративным оформлением.

Работа 3-4 - лепку макета торта в соотношении 1:2 с изготовлением каркаса, рисованием эскиза, покрытием поверхности каркаса пластилином и декоративным оформлением.

Критерии оценивания работ

Критерии оценки рисунка

Оценка «5» (отлично) выставляется в том случае, если работа отвечает всем требованиям к выполнению задания проекта: правильно выполнена композиция листа, точно определены пропорции геометрических тел, правильно выполнено линейно-конструктивное построение, линейная перспектива, светотеневая моделировка формы, штриховка фона, качество штриховки высокое.

Оценка «4» (хорошо) выставляется в том случае, если в работе правильно выполнена композиция листа, точно определены пропорции геометрических тел, в выполнении линейно-конструктивного построения, светотеневой моделировки формы, штриховке фона есть небольшие ошибки, качество техники штриховки не очень высокое.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в том случае, если работа выполнена с ошибками в композиции листа, в определении пропорций, в выполнении линейно-конструктивного построения, светотеневой моделировки формы, качество техники штриховки невысокое.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в том случае, если в работе неправильно выполнена композиция листа, присутствуют грубые ошибки в определении пропорций геометрических тел, линейно-конструктивном построении, светотеневой моделировке формы, штриховке фона, качество техники штриховки низкое.

Оценка «1» - работа не выполнена

Критерии оценки работ из пластилина

Оценка «5» (отлично) выставляется в том случае, если работа отвечает всем требованиям к выполнению задания, соблюдены пропорции, композиция, цветовое решение.

Оценка «4» (хорошо) выставляется в том случае, если работа отвечает всем требованиям к выполнению задания, но допущены неточности в соблюдении пропорции, композиции, которые устранены после замечания преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в том случае, если работа выполнена с ошибками в композиции, в определении пропорций, в качестве проработки деталей

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в том случае, если в работе присутствуют грубые ошибки в определении пропорций, качество техники выполнения работы низкое..

Оценка «1» - работа не выполнена

5. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Специальное рисование и лепка»

Форма аттестации – дифференцированный зачет

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Специальное рисование и лепка» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Умения:

- У1-использовать инструменты для рисования и лепки;
- У2-рисовать плоские предметы геометрической формы и различные виды орнаментов;
- У3-использовать различные цветовые сочетания при выполнении изображений;
- У4-выполнять изображения предметного мира;
- У5-рисовать с натуры пирожные и торты;
- У6-использовать правила композиции при художественной отделке пирожных и тортов;
- У7-создавать объемные изображения из пластилина.

Знания

- З1-технику и композицию рисунка;
- З2-последовательность выполнения рисунка и его обобщение;
- З3-законы перспективы;
- З4-цветовой спектр и цветовую гамму;
- З5-понятия о рельефе и барельефе;
- З6-линейно-пространственное изображение формы и ее декорирование

Общие и профессиональные компетенции

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.5 - ПК 2.8 ПК 3.3- ПК 3.6 ПК 4.2- ПК4.5 ПК 5.3- ПК 5.5	использовать традиционные приемы и техники рисунка, лепки при выполнении творческих работ, связанных с профессией; применять традиционные методы и приемы передачи модели; применять правила композиции при художественной обработке и изготовлении лепных изделий	принципы композиционного построения изображения; порядок и приемы изображения предметов в технике рисунка; традиционные способы и приемы передачи изображения модели: предметы разных форм, натюрморты, орнаменты, узоры и др.; принципы композиционного построения рисунков прикладного характера;
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.	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

	Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Инструкция для обучающихся.

По заданию преподавателя необходимо изготовить макет торта (круглого или квадратного), с использованием различных элементов декора

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Дифференцированный зачет проводится в группе обучающихся одновременно, во время занятий по учебной дисциплине, на выполнение работы отводится 2 часа (академических)

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Работа обучающегося оценивается по 5-ти балльной шкале.

5 баллов – работа выполнена полностью, макет торта и цветовое соотношение полностью соответствуют заданию;

4 балла – имеются незначительные нарушения в оформлении и цветовой гамме;

3 балла – работа выполнена не полностью или выявлены значительные недостатки в изготовлении макета, выразившиеся в нарушении формы и содержания;

2 балла – работа не выполнена.

Результаты дифференцированного зачета заносятся в зачетную ведомость (приложение 1)

В случае если обучающийся получает на дифференцированном зачете оценку 2 (неудовлетворительно) он имеет право на повторное выполнение работы.

6.Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Печатные издания:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник (3-е изд., стер.) – М.: Академия, 2021 – 160 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
2. www.pitportal.ru – Весь общепит России
3. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов
4. www.fipi.ru

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»
ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ
(дифференцированный зачет)

Специальность/профессия: Повар, кондитер»

Курс : _____ Группа: _____

Дисциплина/МДК: _____

Преподаватель: _____

(Фамилия, имя, отчество преподавателя)

Дата «___» _____ 20___г. № урока _____

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента (инициалы)	№ задания	оценка	подпись преподавателя
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Итого: 5 (отлично) _____ человек
 4(хорошо) _____ человек
 3(удовлетворительно) _____ человек
 2(неудовлетворительно) _____ человек
 не явилось _____ человек

Подпись преподавателя _____

Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

РАССМОТРЕНЫ

на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

И.С. Павлова

«31 » августа 2023 года



УТВЕРЖДЕН:

приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от 31.08 2023 г. № 235-уч

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю ПМ.01.

**«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Галич, 2023 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» программы профессионального модуля **ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения

У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения

Знания

З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

З4 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

З5 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование результата обучения
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.
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

Формой аттестации ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является экзамен (квалификационный)

2. Комплект заданий для оценки освоения профессионального модуля

2.1 Устные опросы

Устный опрос по теме 1.1. Товароведная характеристика сырья

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них

Овощи, плоды, грибы

1. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
2. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?
3. Какие овощи относятся к группе корнеплодов? Дайте товароведную характеристику овощей данной группы.
4. Какова пищевая ценность овощей группы клубнеплодов?
5. Перечислите овощи, относящиеся к группе луковых, дайте их краткую характеристику.
6. Каковы условия и сроки хранения овощей?

Рыба и рыбные товары.

1. В чем состоит пищевая ценность рыбы и ее кулинарное использование?
2. Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой в общественном питании.
3. Каковы особенности хранения рыбы в охлаждаемых помещениях?
4. Каковы особенности хранения рыбы в неохлаждаемых помещениях?
5. В чем заключаются требования к качеству мороженой рыбы? Каковы условия и сроки ее хранения?
6. Какие способы посола рыбы вам известны?

Мясо и мясопродукты

1. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?
2. Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?
3. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны? Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественного мяса?
4. Какие изменения происходят в тканях мяса при замораживании, хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта?
5. Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?
6. Каковы особенности хранения мяса в неохлаждаемых помещениях?
7. В чем пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование?
8. Какие виды птицы, поступающие на предприятия общественного питания, и признаки доброкачественного мяса птицы вам известны?

Устный опрос по теме 1.2. Организация производства и оборудование заготовочных цехов

Проверяемые знания:

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

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

Оборудование для обработки и приготовления блюд овощей и грибов.

1. Какой универсальный привод и сменные механизмы используют при механической обработке овощей?
2. Какие используются машины для очистки картофеля? Каковы принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины?
3. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации вибрационной овощемоечной машины ММКВ-2000? Назовите ее основные характеристики.
4. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250?
5. Какие виды овощерезательных машин вам известны? В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации овощерезательной машины МРО-50-200?
6. Расскажите о принципе действия механизма МС 27-40 и правилах эксплуатации для нарезки свежих овощей для универсального привода.
7. Опишите последовательность выполнения фигурной нарезки сырых овощей МС 28-100

Оборудование для обработки и приготовления блюд рыбы

1. Какое механическое оборудование, применяемое при разделке рыбы с костным скелетом, вам известно?
2. Каковы назначение и принцип действия рыбоочистительной машины РО-1?
3. Каковы назначение и принцип действия мясорубки типа МС2-70 (МС2-150)?
4. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС12-15?
5. Каковы назначение и принцип действия рыбоочистительного механизма типа МС17-40?
6. Каковы назначение, принцип действия, правила эксплуатации аппарата пароварочного электрического секционного модульного АПЭСМ-2?
7. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сковороды СЭ-1?
8. Каковы назначение, принцип действия, правила эксплуатации плиты электрической мармитной ПЭМ-5?

Оборудование для обработки и приготовления блюд мяса

1. Расскажите о назначении, принцип действия и правилах эксплуатации мясорубки МИМ-82М.
2. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации фаршемешалки

МС8-150?

3. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15.

4. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240?

5. В чем заключаются правила эксплуатации универсальных приводов?

6. Дайте характеристику универсального привода типа ПМ-1,1 для мясного цеха. Каковы виды и назначение исполнительных механизмов?

7. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации механизма МС15-30.

8. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма МС19-1400 для рыхления мяса?

Организация рабочих мест овощного и горячего цехов

1. В чем заключаются требования, предъявляемые к расположению овощного цеха?
2. Расскажите об организации работы овощного цеха, оснащении его оборудованием и инвентарем.
3. Каковы особенности организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
4. В чем заключаются особенности организации рабочего места для обработки лука, капусты?
5. Приведите санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей.
6. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
7. Какие предъявляются санитарные требования к транспортировке и хранению овощных полуфабрикатов?

Организация рабочих мест рыбного цеха

1. Опишите организацию работы рыбного цеха, оснащение оборудованием и инвентарем.
2. Расскажите об организации приготовления полуфабрикатов из рыбы, оборудовании и инвентаре.
3. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к технологической обработке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
4. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре для полуфабрикатов из рыбы?
5. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению полуфабрикатов из рыбы?
6. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из рыбы.
7. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд из рыбы?
8. Как осуществить санитарный контроль качества готовой пищи?
9. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из рыбы?

Организация рабочих мест мясного и птице - гольевого цехов

1. Какие технологические линии организуют в основном производстве мясного цеха?
2. Опишите организацию работы мясного цеха, его оснащение оборудованием и инвентарем.
3. Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления панированных мясных полуфабрикатов.
4. Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.
5. Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
6. В чем состоит организация обработки субпродуктов в птицегольевом цехе?
7. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
8. В чем заключаются санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов?
9. В чем заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению пищевых продуктов?
10. Расскажите об организации работы птицегольевого цеха, оснащении оборудованием и инвентарем.
11. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к изготовлению и хранению полуфабрикатов из птицы?

Устный опрос по теме 2.1 Первичная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении п/ф

1. Каково влияние первичной обработки овощей на их пищевую ценность и качество готовых изделий?
2. В чем состоит первичная обработка картофеля? Какие формы нарезки картофеля вам известны? Для каких целей их можно использовать?
3. Какие могут быть причины потемнения очищенного картофеля при хранении на воздухе? Какие способы обработки картофеля используются для его предохранения от потемнения?
4. В чем состоит первичная обработка корнеплодов? Какие формы нарезки вам известны и для каких целей они используются?
5. Расскажите о первичной обработке луковых и плодовых овощей, формах их нарезки и кулинарном использовании.
6. В чем заключается первичная обработка капустных овощей, каковы формы их нарезки и кулинарное использование?
7. Опишите первичную обработку салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Расскажите о формах их нарезки и кулинарном использовании.
8. Каковы первичная обработка десертных овощей их кулинарное использование?
9. Как подготавливают овощи для фарширования? Какие фарши используют для фарширования?

Устный опрос по теме 2.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и

нерыбного водного сырья

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с костным скелетом (операции и их назначение).
2. Какую рыбу называют мороженой? Дайте характеристику способов размораживания рыбы. Дайте характеристику способов вымачивания соленой рыбы.
3. Расскажите о кулинарном использовании соленой рыбы.
4. Охарактеризуйте физико-химические изменения в рыбе, вызываемые механическими способами обработки
1. Как осуществить разделку рыбы (щуки) для фарширования целиком? Каков при этом процент отходов?
2. Как выполнить обработку соленой сельди? Каков при этом процент отходов?
3. Приведите технологическую схему первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (операции и их назначение).
4. Каковы особенности размораживания и подготовки к тепловой обработке рыбы семейства осетровых пород? Расскажите о видах и пищевой ценности нерыбных морепродуктов, используемых в общественном питании.
5. В чем состоят обработка нерыбных морепродуктов и их кулинарное использование?

Устный опрос по теме 2.3. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, кролика и дичи

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
2. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов?
3. Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов?
4. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов?
5. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.
6. Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.
7. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса?
8. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.
9. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов

из мяса?

10. Приведите технологическую схему первичной обработки сельскохозяйственной птицы (операции и их назначение).

11. Что собой представляет заправка птицы? Каково ее назначение и способы выполнения?

12. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из птицы в целом виде?

13. Каковы особенности приготовления полуфабрикатов из филе птицы? Назовите их ассортимент.

14. Как приготовить котлетную массу из сельскохозяйственной птицы? Опишите ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов.

15. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?

16. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

Устный опрос по теме 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1. Как произвести разделку чешуйчатой рыбы, используемой не пластованной? Расскажите о кулинарном использовании рыбных полуфабрикатов. Каков процент отходов получается при разделке чешуйчатой не пластованной рыбы?
2. Как осуществить разделку чешуйчатой рыбы на чистое филе? Каково кулинарное использование полуфабрикатов? Каков процент отходов после разделки чешуйчатой рыбы на чистое филе?
3. Как произвести разделку рыбы (судака) для фарширования целиком? Каков при этом процент отходов
4. Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
5. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
6. Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы для жаренья.
7. Расскажите о вспомогательных приемах при приготовлении полуфабрикатов из рыбы (панирование, маринование). Перечислите виды маринадов, панировок.
8. Опишите приготовление котлетной массы из рыбы.
9. Каковы ассортимент и особенности приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы?
10. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?

Устный опрос по теме 4.1. Приготовление п/ф из мяса и субпродуктов

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении п/ф

1. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
2. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов?
3. Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов?
4. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов?
5. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.
6. Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.
7. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса?
8. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.
9. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?

Устный опрос по теме 4.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении п/ф.

1. Приведите технологическую схему первичной обработки сельскохозяйственной птицы (операции и их назначение).
2. Что собой представляет заправка птицы? Каково ее назначение и способы выполнения?
3. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из птицы в целом виде?
4. Каковы особенности приготовления полуфабрикатов из филе птицы? Назовите их ассортимент.
5. Как приготовить котлетную массу из сельскохозяйственной птицы? Опишите ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов.
6. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
7. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

• ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

• при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

• отсутствие ответа.

2.2 Тестовые задания

Тестирование по теме 1.1 Товароведная характеристика сырья

1 Товароведная характеристика и качественная оценка овощей плодов, грибов пряностей и приправ

Проверяемые знания:

ЗЗ - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Какие углеводы хорошо растворяются в воде:
 - а) крахмал, сахароза;
 - б) клетчатка, фруктоза, инулин;
 - в) сахароза, глюкоза?
2. Какие овощи содержат больше крахмала:
 - а) морковь, редис;
 - б) огурцы, помидоры;
 - в) картофель, кукуруза?
3. Какие вещества обуславливают цвет моркови:
 - а) хлорофилл;
 - б) каротин;
 - в) антоцианы (фиолетовые)?
4. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
 - а) помидоры, баклажаны;
 - б) лук, чеснок;
 - в) капуста, морковь?
5. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:
 - а) грузди и рыжики;
 - б) белые грибы и подосиновики;
 - в) лисички, сыроежки и сморчки?
6. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов:
 - а) 3,75 ккал;
 - б) 4,1 ккал;
 - в) 4,9 ккал?
7. Какие углеводы не усваиваются в организме человека:
 - а) лактоза;

- б) фруктоза;
 - в) клетчатка.
8. Признаки столового картофеля:
- а) средний размер, среднее содержание крахмала, мало неглубоких глазков, тонкая кожура;
 - б) любой размер, много крахмала, глубокие глазки;
 - в) крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки.
9. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
- а) свекла, арбузы;
 - б) петрушка, укроп, сельдерей;
 - в) томаты, баклажаны?
10. К какой группе грибов относятся трюфели?
- а) пластинчатые
 - б) губчатые
 - в) сумчатые

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

2. Рыба и рыбные товары.

Проверяемые знания:

ЗЗ - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вопросы	Варианты ответов
1. К какому семейству рыб относится ерш?	а) лососевые б) Окуневые в) карповые
2. Какая рыба живет в морях, но нерестится в реках?	а) щука б) лосось в) налим
3. К какой группе рыб относится тюлька?	а) осетровые б) сельдевые в) ставридовые
4. Сколько дней можно хранить живого карася в аквариуме при температуре + 10 градусов?	а) 1-2 суток б) 7 дней в) 2 недели
5. Верно ли, что мороженая рыба имеет температуру в толще мышц – 6, -8 гр.	а) да б) нет
6. Допускается ли у мороженой рыбы после оттаивания дряблая консистенция?	а) да б) нет
7. Какая рыба относится к тощей?	а) горбуша, семга, форель б) треска, минтай, хек

	в) сельдь, минтай, угорь
8. Какая рыба имеет наибольшую пищевую ценность?	а) мороженая б) охлажденная в) живая
9. Какой цвет должны иметь жабры у свежей охлажденной рыбы?	а) коричневые б) серые в) красные
10. Какие рыбы не созревают при посоле и их используют в пищу только после тепловой обработки?	а) треска, лещ, щука б) карась, язь, сельдь в) горбуша, ставрида, минтай

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

3.Графический тест по теме «Рыба и рыбные товары»

Проверяемые знания:

ЗЗ - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них

Инструкция для обучающихся:

Если утверждение верно, то Ваш ответ «Да», если утверждение полностью или частично неверно, то Ваш ответ «Нет». В соответствии с вашими ответами отсчитываете соответствующее количество клеток в заданном направлении: ответ «Да» - 2 клеточки, ответ «Нет» – 1 клеточка.

Точка отсчета дана на бланке ответов. Если все ответы верные, то в результате должна получиться замкнутая фигура.

Вопросы	Направление линии
1.Химический состав рыбы является постоянным	Вверх
2.Белки рыбы полноценные	Вправо
3.Красную икру получают из рыбы семейства осетровых	Вправо
4.Жир рыбы легко окисляется и прогоркает	Вверх
5.Осетра, белугу, стерлядь относят к семейству осетровых	Влево
6.Охлажденная рыба имеет температуру в тоще мышц от - 10 до - 8 градусов	Влево
7. Окунь, судак, ерш относятся к семейству окуневых.	Вверх
8.Морская капуста ценится за содержание в ней йода	Вверх
9.Рыбы, относящиеся к проходным., живут в морях, но нерестятся в реках	Вправо
10.к семейству камбаловых относят камбалу и палтус	Вправо
11.Кальмары, омары и осьминоги относятся к головоногим моллюскам	Вниз
12.Трепанги относятся к семейству иглокожих, другое их название – морской огурец	Влево
13.Рыбные пресервы готовят путем стерилизации с добавлением антисептиков.	Влево
14.Балычные изделия готовят из отдельных частей рыбы;	Вниз

например: балык – это спинка рыбы	
15.Сушеная и вяленая рыба при хранении может повреждаться молью	Вправо
16.На крышке банки с рыбными консервами в верхнем ряду указывают срок годности продукта.	Вправо
17.Сельдь крепкого посола храниться дольше, чем слабо- и среднесоленая.	Вниз
18.живая рыба имеет большую пищевую ценность, чем мороженая.	Вниз
19.Рыбу горячего копчения можно заморозить для более длительного хранения	Влево
20.Консервы типа шпрот готовят из балтийской кильки.	Влево

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

4.Мясо и мясопродукты

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вопросы	Варианты ответов
1. Какая ткань мяса состоит из оссеина?	а) Жировая б) Мышечная в) Костная
2. Какие мышцы говядины содержат наименьшее количество неполноценных белков?	А) Шея, пашина Б) Части задней ноги В) Мышцы, расположенные вдоль позвоночника
3. Как называются белки соединительной ткани?	А) Оссеин и глютин Б) Коллаген и эластин В) Сарколемма
4. Какая ткань мяса имеет наибольшую калорийность?	А) Мышечная Б) Жировая В) Костная
5. Мясо, поступившее в столовую, имеет темно-красный цвет, жир – желтый. Это мясо:	А) Говядина Б) Телятина В) Свинина
6. Можно ли принимать в кафе мясо от фермерских хозяйств, если на нем нет клейма?	А) Можно Б) Нельзя
7. Жир повышает калорийность мяса и придает блюдам сочность. Верно	А) верно Б) неверно

ли, что чем больше жира в мясе, тем оно ценится выше?	
8. Из скольких видов тканей состоит мясо?	А) из 5 Б) из 4 В) из 3
9. Мясо будет более жестким, если в нем повышено содержание:	А) Коллагена и эластина Б) Жировой ткани В) Мышечной ткани
10. Можно ли использовать для приготовления блюд мясо, сразу же после убоя скота?	А) можно Б) нельзя

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

Тестирование по теме 1.2. Организация производства и оборудование заготовочных цехов

1.Оборудование для обработки овощей и грибов.

Проверяемые знания:

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

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

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

<i>Вопросы</i>	<i>Варианты ответов</i>
1. Цифры в названии МОК-125 обозначают...	А) Производительность кг/час Б) Объем рабочей камеры, л
2.Как можно нарезать картофель в МРО-200?	А) Кубиками, дольками, соломкой Б) Соломкой, брусочками, кружочками В) Соломкой, кружочками, брусочками
3.Картофель в МОК -125 загружают, когда электродвигатель...	А) Включен Б) Выключен
4.Машина КНА-600 является машиной:	А) Периодического действия Б) Непрерывного действия
5.С помощью чего очищается картофель в МОК-125?	А) Специальные ножи Б) Абразивное покрытие В) Винт со специальной резьбой
6.Как называется процесс разделения картофеля по размеру?	А) Сортировка Б) Калибровка
7.Для чего предназначена машина МКП-60?	А) Для нарезки картофеля Б) Для приготовления картофельного

	пюре В) Для шинковки капусты
8.С помощью чего нарезается картофель в МРО-200?	А) Дисковые ножи Б) Ротор В) Абразив
9. Овощи в машину МП-800 для протирания загружают, когда двигатель...	А) Включен Б) Выключен
10.Какую операцию при обработке картофеля нельзя механизировать?	А) Калибровку Б) Доочистку В)Мойку

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

2.Оборудование для обработки и приготовления блюд из мяса и субпродуктов, птицы, дичи, кролика

Проверяемые знания:

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

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

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Какое механическое оборудование не нужно устанавливать в мясном цехе?
2. Какое механическое оборудование является сменным механизмом?
3. Что обозначают цифры в названии мясорубки МИМ-105:
А) производительность Б) диаметр ножевых решеток В) массу загружаемого мяса
4. Можно ли на мясорубке МИМ-82 промалывать перец горошком?
5. Можно ли на мясорубке МИМ-82 промалывать сухари?
6. Какое механическое оборудование является сменным механизмом?
7. Какое механическое оборудование не нужно устанавливать в мясном цехе?
8. Сколько крестообразных ножей в мясорубке МИМ-105?
9. Верно ли, что в мясорубке МИМ-105 подрезной нож неподвижен?
10. Верно ли, что у фаршемешалки МС-150 нет собственного электродвигателя?

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

Тестирование по теме 2.1 Первичная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите правильный или наиболее полный вариант ответа. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Для чего производят сульфитацию картофеля:
 - а) для сохранения витаминов;
 - б) сокращения сроков варки;
 - в) предохранения от потемнения?
2. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:
 - а) спаржу;
 - б) артишоки;
 - в) ревень?
3. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения:
 - а) хранить его в холодной воде;
 - б) посыпать его солью или сахаром;
 - в) исключить доступ кислорода?
4. Как влияет длительность хранения картофеля на его механическую обработку:
 - а) увеличивается продолжительность обработки;
 - б) увеличивается количество отходов;
 - в) ухудшается качество полуфабриката?
5. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:
 - а) выдержать в течение 15...20 мин в соленой воде;
 - б) выдержать в течение 15.20 мин в горячей воде;
 - в) выдержать в течение 15.20 мин в холодной воде?
6. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:
 - а) от их кулинарного использования;
 - б) способа нарезания (машинный и ручной способ);
 - в) их размеров.
7. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлиненным:
 - а) соломка, брусочек и ломтик;
 - б) соломка, брусочек, долька;
 - в) брусочек, кубики, стружка?
8. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей:
 - а) только вручную;
 - б) вручную и используя овощерезку;
 - в) используя только овощерезку?
9. Каким способом выполняется фигурная нарезка овощей:
 - а) только вручную;
 - б) вручную и используя овощерезку;
 - в) используя пуансонную овощерезку.
10. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:
 - а) для восстановления кулинарных свойств;

- б) удаления сернистого ангидрида;
- в) для удаления крахмала?

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

Тестирование по теме 2.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тестовое задание по теме

«Оттаивание и вымачивание солёной рыбы»

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вопросы	Варианты ответов
1. Какая рыба относится к семейству окуневых?	А) Судак Б) Сёмга В) Щука
2. Какая рыба содержит наибольшее количество жира?	А) Треска Б) Минтай В) Горбуша
3. Верно ли, что для более быстрого размораживания, рыбу можно оттаивать в тёплой воде?	А) да Б) Нет
4. Что добавляют в воду при оттаивании рыбы для сокращения потерь питательных веществ?	А) Соль Б) Соду В) Лимонную кислоту
5. При каком способе оттаивания масса рыбы увеличится?	А) На воздухе Б) В воде
6. Верно ли, что при вымачивании рыбы в проточной воде, воду меняют через 1, 2, 3 и 6 часов?	А) да Б) нет
7. Какая рыба является наиболее ценной, так как в ней содержится наибольшее количество питательных веществ?	А) Живая Б) Мороженная В) Охлажденная
8. Какой должна быть температура в помещении при оттаивании рыбы на воздухе?	А) 20 гр. Б) 35 гр. В) 5 гр.
9. Верно ли, что при размораживании рыбы на воздухе, её масса уменьшится?	А) Да Б) Нет

10. Можно ли некоторые виды рыбы (например, скумбрию, ставриду, хек), обрабатывать в замороженном виде?	А) Да Б) Нет

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

Тестирование по теме 2.3. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов, кролика и дичи

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите правильный или наиболее полный вариант ответа. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Какие отрубы бараньей туши используют для приготовления шашлыков:
 - а) поясничный и миньон;
 - б) зарез и спинной;
 - в) тазобедренный и спинной;
 - г) спинной?
2. используются для приготовления котлетной массы:
 - а) шея и пашина;
 - б) тазобедренная часть и шея;
 - в) лопатка, пашина и вырезка?
3. можно приготовить из толстого края:
 - а) антрекот;
 - б) котлета натуральная;
 - в) ромштекс?
4. Какие части туши говядины используют для тушения:
 - а) лопатка;
 - б) верхняя часть задней ноги;
 - в) вырезка?
5. Какой полуфабрикат нарезают из утолщенной части вырезки:
 - а) антрекот;
 - б) лангет;
 - в) бифштекс?
4. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:
 - а) остывшие, охлажденные, мороженые;
 - б) парные, охлажденные, мороженые;
 - в) охлажденные, мороженые?
5. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:
 - а) остывшая, замороженная;
 - б) в пере, замороженная;

- в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?
6. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженных потрошенных кур, II категории упитанности:
- ЦБЕ 2;
 - КЕ 2;
 - КР 2?
7. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:
- высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость;
 - высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %;
 - высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?
8. Как правильно размораживать птицу:
- в холодной воде;
 - на воздухе;
 - в горячей воде?
9. На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой:
- на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
 - лопаточную, переднюю, поясничную, заднюю;
 - лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю.
20. Что такое жиловка и сортировка мяса:
- отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
 - отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
 - отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта?
10. Укажите цель дефростации:
- удобство приготовления полуфабрикатов;
 - максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
 - обеззараживание поверхности мяса.

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

Тестирование по теме 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите правильный или наиболее

полный вариант ответа. На вопросы 7 и 8 ответ сформулируйте самостоятельно. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вопросы	Варианты ответов
1. Что обязательно удаляют у рыбы, если ее варят целиком?	А) позвоночную кость Б) реберные кости В) жабры
2. Обязательно ли удалять чешую у рыбы если её разделяют на чистое филе?	А) да Б) нет
3. Как удаляют внутренности у рыбы при разделке на чистое филе?	А) Через разрез в брюшке Б) Через отверстие оставшееся после удаления головы
4. Для того чтобы снять кожу с рыбы при разделке на чистое филе, её нужно положить:	А) Кожей вверх Б) кожей вниз
5. Как называется смесь из сырых яиц с молоком или водой, предназначенная для лучшего прикрепления панировки к п/ф?	А) льезон Б) омлет В) кляр
6. Из чего готовят белую панировку?	А) из муки Б) из размолотых сухарей белого пшеничного хлеба В) из черствого белого хлеба без корок, который натирают на терке
7. Напишите, как называется выдержка продуктов в растворах пищевых кислот, для придания им вкуса, аромата и размягчения соединительной ткани?	
8. Напишите, как называется жидкое тесто, состоящее из молока, муки, соли, растительного масла, взбитых белков, которое используют для приготовления блюда «Рыба в тесте»?	
9. Как разделяют рыбу для приготовления п/ф «Рыба в тесте»?	А) целые тушки Б) филе с кожей и костями В) чистое филе
10. Можно ли кругляши использовать для жарки основным способом?	А) да Б) нет

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

2.Тестовое задание по темам

«Классификация рыбы», «Обработка чешуйчатой рыбы и п/ф из неё»

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Вариант 1

Задание 1. Выберите из списка только те операции, которые используются при разделке рыбы для использования целиком (с головой):

1. Удаление чешуи
2. Удаление плавников
3. Удаление головы
4. Удаление внутренностей через разрез в брюшке
5. Удаление внутренностей через разрез, оставшийся после удаления головы
6. Удаление жабр
7. Промывание холодной водой
8. Промывание тёплой водой
9. Пластование
10. Нарезка поперёк на порционные куски

Задание 2. Выберите виды рыб, относящихся к семейству тресковых:

1. Палтус
2. Хек
3. Кета
4. Минтай
5. Ёрш
6. Тюлька
7. Лещ
8. Карась
9. Форель
10. Белуга
11. Сёмга
12. Стерлядь

Задание 3. Какие п/ф из рыбы используют для варки основным способом?

1. Рыба целиком
2. Кругляши
3. Филе с кожей и реберными костями, нарезанное под углом 90
4. Чистое филе, нарезанное под углом 90
5. Чистое филе, нарезанное под углом 30
6. Зразы донские

Тестовое задание по темам

«Классификация рыбы», «Обработка чешуйчатой рыбы и п/ф из неё»

Вариант 2

Задание 1. Выберите из списка только те операции, которые используются при разделке рыбы на кругляши

1. Удаление чешуи
2. Удаление плавников

3. Удаление головы
4. Удаление внутренностей через разрез в брюшке
5. Удаление внутренностей через разрез, оставшийся после удаления головы
6. Удаление жабр
7. Промывание холодной водой
8. Промывание тёплой водой
9. Пластование
10. Нарезка поперёк на порционные куски

Задание 2. Выберите виды рыб, относящихся к семейству карповых:

1. Палтус
2. Хек
3. Кета
4. Минтай
5. Ёрш
6. Тюлька
7. Лещ
8. Карась
9. Форель
10. Белуга
11. Сёмга
12. Стерлядь

Задание 3. Какие п/ф из рыбы используют для жарки основным способом?

1. Рыба целиком
2. Кругляши
3. Филе с позвоночной костью, нарезанное под углом 90
4. Филе с позвоночной костью, нарезанное под углом 30
5. Рыба «кляр»
6. Рыба «кольбер»

Тестовое задание по темам

«Классификация рыбы», «Обработка чешуйчатой рыбы и п/ф из неё»

Вариант 3

Задание 1. Выберите из списка только те операции, которые используются при разделке рыбы на чистое филе

1. Удаление чешуи
2. Удаление плавников
3. Удаление головы
4. Удаление внутренностей через разрез в брюшке
5. Удаление внутренностей через разрез, оставшийся после удаления головы
6. Удаление жабр
7. Удаление глаз
8. Промывание тёплой водой
9. Пластование
10. Удаление кожи

Задание 2. Выберите виды рыб, относящихся к семейству тресковых:

1. Палтус
2. Хек
3. Кета

4. Минтай
5. Ёрш
6. Тюлька
7. Лещ
8. Карась
9. Форель
10. Белуга
11. Сёмга
12. Стерлядь

Задание 3. Какие п/ф используют для жарки во фритюре?

1. Рыба целиком
2. Кругляши
3. Чистое филе, нарезанное под углом 90
4. Чисто филе, нарезанное под углом 30
5. Рыба «кляр»
6. Филе с позвоночной костью, нарезанное под углом 30

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

Тестирование по теме 4.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос выберите правильный или наиболее полный вариант ответа. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вариант 1.

1. Какие отрубы бараньей туши используют для приготовления шашлыков:
 - а) поясничный и миньон;
 - б) зарез и спинной;
 - в) тазобедренный и спинной;
 - г) спинной?
2. Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным:
 - а) антрекот и свинина духовая;
 - б) гуляш и шашлык;
 - в) котлета натуральная, эскалоп и ромштекс?
3. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:
 - а) котлеты, бифштекс и фрикадельки;
 - б) тефтели, биточки и рулет;
 - в) котлеты, бефстроганов и поджарка?

4. Какой из предложенных продуктов добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса: *
- а) вареные рубленые яйца;
 - б) зеленый лук;
 - в) отварной рис?
5. При какой температуре и как долго хранят мясной фарш:
- а) -2 °С не более 8 ч;
 - б) 2...4°С не более 6 ч;
 - в) 10...-ГС не более 7 ч?
6. Какой полуфабрикат панируется в муке:
- а) рулет с яйцом;
 - б) зразы натуральные;
 - в) тефтели?
7. Какие части говядины используются для приготовления котлетной массы:
- а) шея и пашина;
 - б) тазобедренная часть и шея;
 - в) лопатка, пашина и вырезка?
8. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки:
- а) эскалоп;
 - б) ромштекс;
 - в) бифштекс?
9. Какой полуфабрикат можно приготовить из толстого края:
- а) антрекот;
 - б) котлета натуральная;
 - в) ромштекс?
10. Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:
- а) бифштекс;
 - б) люля-кебаб;
 - в) бефстроганов?

Вариант 2.

1. Какие части туши говядины используют для тушения:
- а) лопатка;
 - б) верхняя часть задней ноги;
 - в) вырезка?
2. Какой полуфабрикат готовят из мясной натуральной рубленой массы:
- а) фрикадельки;
 - б) биточки;
 - в) тефтели?
3. Какой полуфабрикат нарезают из утолщенной части вырезки:
- а) антрекот;
 - б) лангет;
 - в) бифштекс?
4. В каком термическом состоянии поступают тушки домашней птицы на предприятия общественного питания:
- а) остывшие, охлажденные, мороженые;
 - б) парные, охлажденные, мороженые;
 - в) охлажденные, мороженые?
5. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:

- а) остывшая, замороженная;
 - б) в пере, замороженная;
 - в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?
6. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженных потрошенных кур, II категории упитанности:
- а) ЦБЕ 2;
 - б) КЕ 2;
 - в) КР 2?
7. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:
- а) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость;
 - б) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %;
 - в) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше?
8. Как правильно размораживать птицу:
- а) в холодной воде;
 - б) на воздухе;
 - в) в горячей воде?
9. На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой:
- а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
 - б) лопаточную, переднюю, поясничную, заднюю;
 - в) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю.
21. Что такое жиловка и сортировка мяса:
- а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
 - б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
 - в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и разделение его на три сорта?
10. Укажите цель дефростации:
- А) удобство приготовления полуфабрикатов;
 - б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
 - в) обеззараживание поверхности мяса.

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

Тестирование по теме 4.2 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика

Тест по теме: «Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи»

Проверяемые знания:

33 - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

34 - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении

полуфабрикатов.

Инструкция для обучающихся: На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ. На вопрос 1 укажите последовательность обработки птицы. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

1. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?

- а) удаление шейки
- б) промывание
- в) опаливание
- г) удаление ножек
- д) приготовление полуфабрикатов
- е) оттаивание
- ж) потрошение
- з) удаление головы

2. Как необходимо производить опаливание птицы?

3. Для чего заправляют птицу и дичь?

4. Сколько больших филе в грудке птицы?

5. Какой процесс в обработке курицы описан?

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 см, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

6. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

7. Как приготовить котлетную массу из курицы?

8. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?

9. Перечислите, какие отходы от птицы используют?

10. Какие требования предъявляют к тушкам куриц?

а) Внешний вид -

б) Цвет -

в) Запах -

г) Консистенция –

Критерии оценки:

«Отлично» - 10 правильных ответов

«Хорошо» - 8-9 правильных ответов

«Удовлетворительно» - 6-7 правильных ответов

«Неудовлетворительно» - 5 и менее правильных ответов

3.3 Задачи по расчету сырья

Первичная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов

Вариант 1

1. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.
2. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 125 кг в январе.
3. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля.

Вариант 2

1. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.
2. Определите количество отходов при обработке 15,5 кг маслин.
3. Определите количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля.

Вариант 3

1. Определите массу брутто капусты белокочанной свежей, если масса нетто 0,535 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 20 %.
2. Определите количество отходов при обработке 40 кг свеклы сырой в феврале.
3. Определите массу нетто огурцов соленых, полученных массой брутто 12,5 кг.

Вариант 4

1. Определите массу нетто кабачков, если масса брутто 0,482 кг, а из справочных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,166 кг.
2. Определите массу брутто салата кочанного, если масса нетто 0,264 кг, а из табличных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,149 кг.

Вариант 5

1. Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.
2. Определите количество шампиньонов по массе, необходимое для получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.
3. Отходы при обработке лука составили 48 кг, или 16 % от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.

Вариант 6

1. Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.
2. Для обработки взято 80 кг картофеля. Определите качество отходов в процентах при холодной обработке картофеля, если их масса составила 24 кг.
3. Определите количество отходов при обработке 100 кг моркови в октябре.

Вариант 7

1. Определите количество чеснока, необходимое для получения 3,5 кг свежего очищенного чеснока.
2. Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров.
3. Для обработки получено 80 кг картофеля. После холодной обработки получено 56 кг картофеля. Определите процент отходов.

Вариант 1

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного.
2. Определите массу нетто осетра с головой при его разделке на звено с кожей и хрящами, если масса брутто 0,862 кг.

Вариант 2

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на филе с кожей и реберными костями 32 кг капитан-рыбы неразделанной.
2. Определите массу нетто белуги средних размеров с головой при обработке 120 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.

Вариант 3

1. Определите количество отходов, полученных при обработке непластованными кусками, с плечевой костью 62 кг окуня морского потрошеного с головой.
2. Определите массу нетто белковой пасты «Океан» мороженой припущенной, если масса брутто 10 кг.

Вариант 4

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на порционные куски с кожей, без хрящей 145 кг осетра с головой.
2. Определите массу нетто крабов в собственном соку, если масса брутто 2,65 кг.

Вариант 5

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на звено с кожей и хрящами 27 кг севрюги с головой.
2. Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его масса брутто 66 кг.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья

Вариант 1

1. Рассчитайте, используя I колонку Сборника рецептов, массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 75 порций рыбы по-русски.
2. Рассчитайте, используя I колонку Сборника рецептов, количество порций рыбы, запеченной в сметанном соусе, которое можно приготовить из 62 кг мороженого мелкого неразделанного судака.

Вариант 2

1. Каких блюд можно приготовить больше и насколько (колонка I Сборника рецептов): рыбы, припущенной с соусом белым с рассолом, или рыбы, жаренной грилье, из 15 кг мелкого неразделанного судака?
2. Можно ли накормить группу из 35 человек рыбой жареной с луком по-ленинградски, при поступлении 18 кг трески неразделанной (колонка II Сборника рецептов) ?

Вариант 3

1. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, и сравните количество отходов при холодной обработке 23 кг трески потрошенной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной в молоке.
2. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, и сравните количество отходов при холодной обработке 28 кг щуки неразделанной крупной и такого же количества мелкой щуки для приготовления рыбы (филе) отварной.

Вариант 4

1. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, количество отходов при холодной обработке 15 кг щуки неразделанной мелкой для приготовления рыбы (филе),

запеченной с помидорами.

2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 150 порций рыбы по-русски.

Вариант 5

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 55 порций тельного из рыбы.

2. Какое количество камбалы, жаренной во фритюре, можно приготовить из 17 кг камбалы дальневосточной неразделанной?

Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов

Вариант 1

1. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины I категории.

2. На предприятие поступила свиная мясная туша массой 58 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить.

Вариант 2

1. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 40 кг баранины II категории.

2. На предприятие поступила баранья туша II категории массой 42 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить из этого количества баранины.

Вариант 3

1. Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

2. На предприятие поступила говяжья туша I категории массой 200 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить из этого мяса.

Вариант 4

1. Определите массу обработанного сердца, если поступило сердце, охлажденное в количестве 25 кг.

2. При разделке говяжьих туш I категории установлены следующие нормы выхода: спинной и поясничной частей 3,5 %, заднетазовой 16,5%, лопаточной и подлопаточной 6,5%, грудинки и покромки 4,5 %, котлетного мяса 43 %, отходы и потери 26 %. Определите выход частей туши, если ее масса составляет 500 кг.

Вариант 5

1. Определите массу брутто мясной свинины, если при разделке выход мякоти составил 117 кг.

2. При разделке говяжьих туш I категории установлены следующие нормы выхода: спинной и поясничной частей — 3,5 %, заднетазовой — 16,5 %, лопаточной и подлопаточной — 6,5 %, грудинки и покромки — 4,5%, котлетного мяса — 43%, отходов и потерь — 26%. Определите выход частей туши, если ее масса составляет 600 кг.

Вариант 6

1. Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины массой брутто, если норма отходов составляет 26 %?

2. При разделке мясной свинины выход мякоти составляет 86 %, отходы — 13,5%, потери при разделке — 0,5%. Определите массы мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.

Вариант 7

1. На производстве отсутствуют сухари панировочные. Сколько понадобится пшеничного хлеба 1-го сорта для приготовления 100 порций шницеля натурального рубленого, если на 1 порцию необходимо 20 г сухарей?

Вариант 8

1. Какое количество биточков можно приготовить из говяжьей туши II категории массой 140 кг, если на 1 порцию необходимо взять 74 г говядины массой нетто?

2. Сколько потребуется мясной свинины для приготовления 40 порций шашлыка, если на 1 порцию необходимо взять 147 г массой нетто корейки и тазобедренной части?

Вариант 9

1. Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 65 кг потрошенных гусей I категории.

2. Определите количество пищевых обработанных субпродуктов, в том числе кожи шеи, полученных при обработке 42 кг полупотрошенных кур II категории.

Вариант 10

1. Определите массу брутто полупотрошенных уток I категории для получения 57 кг мякоти без кожи.

2. Сколько получится тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 180 кг полупотрошенных кур II категории?

Вариант 11

1. Сколько получится тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 230 кг потрошенной индейки I категории?

2. Сколько получится мяса тушек, субпродуктов, жира и отходов при обработке 174 кг полупотрошенной утки I категории?

Вариант 12

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 60 порций рагу из баранины.

2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 100 порций рубленых из кур котлет.

Вариант 13

1. Какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 25% (при отсутствии на производстве пюре) понадобится для приготовления 50 порций гуляша, если по норме на 1 порцию необходимо 20 г томатного пюре?

2. Рассчитайте, используя колонку II рецептуры № 401 Сборника рецептов, 30 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, при наличии 5 кг грудинки бараньей I категории с реберной костью.

Вариант 14

1. Рассчитайте, используя колонку III рецептуры № 378 Сборника рецептов, сколько порций натуральных котлет можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).

2. Рассчитайте, используя колонку II рецептуры № 363 Сборника рецептов, сколько порций грудинки, фаршированной кашей, можно приготовить из 30 кг бараньей грудинки I категории.

Вариант 15

1. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры № 373 Сборника рецептов, количество говядины II категории для приготовления 120 порций лангета.

2. Рассчитайте, используя колонку II рецептуры № 377 Сборника рецептов, сколько порций шашлыка можно приготовить из 10 кг говядины II категории.

Вариант 16

1. Рассчитайте, используя колонку III рецептуры № 357 Сборника рецептов, сколько

порций отварного мяса можно приготовить при поступлении 100 кг говядины II категории.

2. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры № 373 Сборника рецептов, количество говядины I категории для 50 порций лангета.

Вариант 17

1. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры № 382 Сборника рецептов, сколько баранины II категории потребуется для приготовления 100 порций шницеля.

2. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры № 407 Сборника рецептов, потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 40 порций почек по-русски, если имеются почки бараньи охлажденные.

Критерии оценки решения задач:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий; при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- допущена существенные 1-2 ошибки;

Оценка «2»:

- допущены 3 и более ошибок;

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

3.4.Контрольные работы

1.Первичная обработка и нарезка овощей, плодов, грибов

Вариант 1

1. Приведите технологическую схему первичной обработки клубнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?

2. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления и для механической кулинарной обработки корнеплодов.

Вариант 2

1. Приведите технологическую схему первичной обработки корнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?

2. В чем состоят санитарные требования, предъявляемые к механической кулинарной обработке овощей?

Вариант 3

1. Приведите технологическую схему первичной обработки капустных и луковых овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?

2. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки картофеля.

Вариант 4

1. Приведите технологическую схему первичной обработки томатных и тыквенных овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?

2. Каким должна быть организация рабочего места для обработки цветной капусты?

Вариант 5

1. Приведите технологическую схему первичной обработки грибов (свежие, сухие, соленые). Каково их кулинарное использование?

2. Каковы требования к качеству очищенных овощей, условия и сроки их хранения?

Вариант 6

1. Приведите технологическую схему первичной обработки десертных овощей. Расскажите об их кулинарном использовании?

2. Каким должна быть организация рабочего места для обработки картофеля?

.

2.Обработка рыбы и п/ф из неё

Инструкция для обучающихся:

Работа имеет 3 уровня сложности.

Уровень А – выбрать 1 ответ на вопрос из предложенных вариантов.

Уровень В – самостоятельно сформулировать ответ на вопрос.

Уровень С – индивидуальное задание.

Вариант № 1

Вопросы	Варианты ответов
<u>Уровень А</u>	
1 Что необходимо обязательно удалить у рыбы, если её используют целиком?	А) жабры Б) голову В) позвоночную кость
2 Какая рыба не относится к семейству окуневых?	А) судак Б) щука В) ерш
3 Какая рыба является наиболее ценной, т.к. сохраняет все питательные вещества?	А) мороженная Б) охлаждённая В) живая
4 При каком способе оттаивания масса рыбы увеличится?	А) на воздухе Б) в воде
5 Как называется смесь из сырых яиц с молоком или водой?	А) Лезон Б) кляр В) маринад
6 Хлеб для котлетной массы замачивают в молоке. Каким оно должно быть?	А) теплое Б) холодное В) горячее
7 Как называется п/ф из котлетной массы из рыбы в форме шариков диаметром до 3 см, который панируют в муке. В массу вместо хлеба можно добавить припущенный рис?	А) фрикадельки Б) биточки В) тельное
8 Какой вид морепродуктов не относится к ракообразным?	А) омар Б) краб В) кальмар
9 Как разделяют рыбу для приготовления котлетной массы?	А) филе с рёберными костями Б) филе с кожей без костей В) чистое филе
<u>Уровень В</u>	
10 Что добавляют в воду при оттаивании рыбы для снижения потерь питательных	

веществ?
11 Назовите 2 способа вымачивания соленой рыбы
12 Сколько часов допускается хранить п/ф «Тефтели из рыбы»??
13 Что можно добавить в котлетную массу для придания ей вязкости?
14 Как называются зразы в форме полумесяца, которые смачивают в льезоне и панируют в сухарях?

Уровень С: индивидуальное задание

.Вариант № 2

Вопросы	Варианты ответов
<u>Уровень А</u>	
1 Как удаляют внутренности у рыбы, если её используют целиком?	А) через разрез в брюшке Б) через отверстие, оставшееся после удаления головы
2 Какая рыба относится к семейству камбаловых?	А) палтус Б) путассу В) угорь
3 Какая рыба не имеет костного скелета?	А) камбала Б) горбуша В) осётр
4 Что добавляют в воду при оттаивании рыбы?	А) Соль Б) сода В) уксус
5 Как называется панировка из черствого белого хлеба, измельченного вместе с корками?	А) белая Б) красная В) мучная
6 Какой хлеб используют для котлетной массы?	А) черствый пшеничный Б) черствый ржаной В) свежий белый
7 Как называется п/ф из котлетной массы из рыбы в форме шариков, в массу добавляют лук. Маргарин, п/ф не панируют	А) тефтели Б) биточки В) фрикадельки
8 Какой вид морепродуктов относится к иглокожим?	А) лангуст Б) морской гребешок В) трепанг
9 Как не разделявают рыбу для варки?	А) чистое филе Б) филе с кожей В) кругляши
<u>Уровень В</u>	
10 Как называется способ вымачивания солёной рыбы, когда воду меняют через 1. 2, 3 и 6 часов?	
11 Назовите 3 способа оттаивания рыбы.	
12 Сколько часов можно хранить в холодильнике п/ф «Биточки из рыбы»?	
13 Что добавляют в котлетную массу для придания ей вязкости?	

14 Как называют п/ф из котлетной массы в форме кирпичика с закругленными краями, с начинкой из вареных яиц и пассерованного лука?

Уровень С: индивидуальное задание

Вариант № 3

Вопросы	Варианты ответов
Уровень А	
1 Нужно ли удалять чешую у рыбы, если её необходимо разделить на чистое филе?	А) нужно Б) не нужно
2 Какая рыба относится к семейству карповых?	А) минтай Б) лещ В) щука
3 Какая рыба имеет мясо розово-красного цвета и красную икру?	А) Судак Б) сом В) лосось
4 Рыбу оттаивают в воде. При этом масса рыбы:	А) уменьшится Б) увеличится В) останется прежней
5 Какую панировку используют для жарки рыбы во фритюре?	А) двойная панировка Б) красная панировка В) белая панировка
6 Как разделяют рыбу для приготовления тефтелей?	А) филе с кожей и реберными костями Б) чистое филе В) кругляши
7 Как называется п/ф из котлетной массы из рыбы в форме кирпичика с закругленными краями с начинкой внутри?	А) рулет Б) тефтели В) зразы
8 Какой вид морепродуктов относится к головоногим?	А) кальмары Б) омары В) креветки
9 Как удаляют внутренности у рыбы, если ее используют целиком?	А) через разрез в брюшке Б) через отверстие, оставшееся после удаления головы В) не удаляют, т.к. используют целиком
Уровень В	
10 Какой хлеб используют для приготовления котлетной массы	
11 Какой цвет имеют жабры у свежей живой рыбы?	
12 Сколько часов можно хранить в холодильнике п/ф «Фрикадельки из щуки»?	
13 Как называется жидкое тесто, которое используют для приготовления блюда «Рыба в тесте»?	
14 Можно ли в массу для рыбных котлет добавить молоки от щуки?	

Уровень С: индивидуальное задание

4.Обработка мяса, птицы, дичи и кролика и приготовление п/ф из них

Вариант 1

1. Опишите технологию приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и их кулинарное использование.

2. Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления антрекота.

Вариант 2

1. Опишите технологию приготовления натуральной рубленой массы, ассортименте полуфабрикатов.

2. В чем заключаются санитарные требования к хранению полуфабрикатов из мяса?

Вариант 3

1. Опишите технологию приготовления, ассортимент порционных полуфабрикатов из мяса и их кулинарное использование.

2. Какое механическое оборудование, применяемое при изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы, вам известно?

Вариант 4

1. Опишите технологию приготовления котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов.

2. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре?

Вариант 5

1.Опишите технологию приготовления, ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов и их кулинарное использование.

2.Какое механическое оборудование, инструменты и приспособления, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса, вам известны?

Вариант 6.

1. Каковы технология приготовления кнельной массы и ее кулинарное использование?

2..Опишите технологическую схему подготовки птицы к тепловой обработке.

Вариант 7

1. Как осуществить снятие филе птицы? Дайте характеристику полуфабрикатов из филе птицы для различных способов тепловой обработки.

2. Расскажите об организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы.

Вариант 8

1. Как осуществить заправку птицы? Каковы назначение и способы выполнения заправки птицы?

2. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре при заправке птицы?

Вариант 9

1. Каковы особенности технологии приготовления котлетной массы из птицы? Опишите ассортимент и дайте характеристику полуфабрикатов, сделанных из котлетной массы из птицы.

2. Опишите виды птицы, поступающей на предприятия общественного питания, и контроль качества птицы.

Вариант 10

1. Опишите виды дичи, поступающей на предприятия общественного питания, ее первичную обработку, использование.

2. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

Критерии оценки

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

3.5.Лабораторные работы

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Перечень лабораторных работ

1. Органолептическая оценка качества сырья
2. Обработка и нарезка клубнеплодов
3. Обработка и нарезка корнеплодов
4. Обработка капустных и луковых овощей
5. Подготовка овощей для фарширования
6. Обработка грибов
7. Механическая кулинарная обработка рыбы
8. Механическая кулинарная обработка мяса
9. Обработка субпродуктов и костей

Инструкция по выполнению:

Номер работы	Виды работ	Время на выполнение работы
1.	Произвести органолептическую оценку качества сырья: овощей, рыбы, мяса и птицы;	2 ч
2.	Произвести первичную обработку картофеля и выполнить простые и сложные формы нарезки;	4 ч
3.	Произвести первичную обработку корнеплодов и выполнить простые и сложные формы нарезки;	2 ч

4.	Произвести первичную обработку и нарезку капустных и луковых овощей;	2 ч
5.	Подготовить овощи для фарширования;	2 ч
6.	Выполнить первичную обработку свежих, соленых и сушеных грибов;	2 ч
7.	Произвести оттаивание и вымачивание рыбы;	4 ч
8.	Провести механическую кулинарную обработку мяса;	4 ч
9.	Выполнить работы по обработке субпродуктов и костей.	3 ч

Оборудование и инвентарь: производственные столы, овощерезка МРО-200, слайсер, ножи для нарезки и для фигурной нарезки овощей, разделочные доски и ножи; холодильный шкаф, вакуумный упаковщик; продукты для выполнения работ в соответствии с технологическими картами.

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

Перечень лабораторных работ

- 1 Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и жаренья
- 2 Приготовление рыбной котлетной массы
- 3 Приготовление п/ф из котлетной массы
- 4 Кнельная масса из рыбы и п/ф из нее

Инструкция по выполнению:

Номер работы	Виды работ	Время на выполнение работы
1.	Приготовление п/ф из рыбы для варки и жаренья основным способом и во фритюре; использование различных видов панировок	6 ч
2.	Приготовление котлетной массы из рыбы	4 ч
3.	Приготовление различных п/ф из котлетной массы из рыбы: котлет, биточков, зраз, тефтелей, фрикаделек, тельного и рулета	6 ч
4.	Приготовление кнельной массы из рыбы и формирование п/ф из нее	3 ч

Оборудование и инвентарь: производственные столы, электромясорубка, универсальный привод, блендер, ножи для нарезки продуктов, разделочные доски; холодильный шкаф, вакуумный упаковщик;

продукты для выполнения работ в соответствии с технологическими картами.

Раздел 4 Приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

Перечень лабораторных работ

1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса
2. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса
3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса
4. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из них.
5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.
6. Приготовление п/ф из мяса кролика

Инструкция по выполнению:

Номер работы	Виды работ	Время на выполнение работы
5.	Выполнить приготовление крупнокусковых п/ф из мяса: ростбиф, мясо тушеное, мясо отварное	6 ч
6.	Приготовить натуральные и панированные п/ф из говядины, свинины, баранины	6 ч
7.	Выполнить приготовление мелкокусковых п/ф из мяса	6 ч
8.	Приготовить рубленую и котлетную массу из мяса и п/ф из нее	6 ч
9.	Выполнить обработку птицы, ее заправку; приготовление п/ф их филе	6 ч
10.	Произвести приготовление п/ф из мяса кролика	4 ч

Оборудование и инвентарь: производственные столы, электормясорубка, универсальный привод, блендер, ножи для нарезки продуктов, разделочные доски; холодильный шкаф, вакуумный упаковщик; продукты для выполнения работ в соответствии с технологическими картами.

Критерии оценки лабораторной работы

Оценка «5»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; п/ф соответствует всем требованиям к качеству.

Оценка «4»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, при этом допущены две-три незначительные ошибки, исправленные по требованию преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; готовый п/ф соответствует всем требованиям к качеству, но имеет некоторые замечания: слегка недосолили неравномерно запанирован

Оценка «3»:

Обучающийся выполнил работу при постоянном контроле преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, испытывает затруднения в подборе оборудования и инвентаря; готовый п/ф соответствует требованиям к качеству, но имеет более существенные недостатки: нарушения формы нарезки, недосолен или слегка пересолен, потерял форму в процессе приготовления

Оценка «2»:

При выполнении работы обнаружено непонимание обучающимся технологии обработки сырья и приготовления п/ф или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя; имеют место нарушения техники безопасности; п/ф не отвечает требованиям к качеству.

Оценка «1»:

Работа не выполнена.

3. Контрольно-оценочные материалы **для промежуточной аттестации** **по профессиональному модулю ПМ.01.**

«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для **блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Общие положения

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций по профессиональному модулю проводится в четыре этапа:

1. Дифференцированный зачет по ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента». Устные ответы на вопросы, входящие в курс данного междисциплинарного курса позволяют оценить уровень теоретических знаний обучающихся.

2. Дифференцированный зачет по учебной практике. Данный вид контроля позволяет оценить степень сформированности практических компетенций, осуществляется до выхода на производственную практику, а задания носят практикоориентированный характер и показывают степень готовности обучающегося к выполнению заданий на производстве, непосредственно на рабочем месте.

3. Дифференцированный зачет по производственной практике. Проводится с участием работодателя на основании аттестационного листа, отчета по практике и дневника производственной практики.

4. Экзамен (квалификационный).

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной *деятельности* **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**, а также составляющих модуль профессиональных компетенций; кроме того, проверяется динамика формирования общих компетенций в процессе освоения ППКРС в целом.

Итогом аттестации по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01

Элементы модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01	Комплексный дифференцированный зачет	Контрольная работа
МДК 01.02		
Учебная практика	Дифференцированный зачет	Зачеты по учебной практике
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Заполнение дневника и отчета по производственной практике
Экзамен (квалификационный)		

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по ПМ. 01 осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование результата обучения	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в

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

		– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку	Практический опыт в: – обработке различными методами,

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

		правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;

		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать

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

		– правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

3. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу профессионального модуля

3.1. Общие положения

1. Комплексный дифференцированный зачет проводится по окончании изучения МДК 01.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», в группах обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в рамках часов, выделенных на изучение междисциплинарного курса.
2. К зачету допускаются студенты, завершившие освоение МДК (имеющие положительную годовую оценку по МДК) и не имеющие задолженностей по текущей успеваемости.
3. К сдаче зачета допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебную программу по МДК.01.01.
4. Комплексный дифференцированный зачет проводится в устной форме, на выполнение отводится 1 урок.
5. Аттестационная отметка выставляется по пятибалльной шкале (критерии оценок описаны ниже). Результаты дифференцированного зачета оформляются специальным протоколом.

3.2.Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения МДК 01.01 и МДК 01.02

(типové задания для оценки освоения МДК - приложение 1)

1. Работа состоит из 10 вариантов, каждый содержит 3 задания:
Задание 1 содержит вопросы по обработке и подготовке овощей и грибов, приготовлении п/ф из них;
Задание 2 – вопросы по обработке и подготовке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

Задание 3 – о видах п/ф из овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика..

3.3. Критерии оценки

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

Итоги комплексного дифференцированного зачета заносятся в ведомость (*приложение 2*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 8*)

4. Промежуточная аттестация по учебной практике профессионального модуля

4.1. Общие положения

1. Дифференцированный зачет по учебной практике проводится в группах обучающихся во время учебной практики по ПМ 01.
2. К сдаче зачета допускаются обучающиеся, полностью освоившие программу учебной практики.
3. Дифференцированный зачет проводится в виде практической работы, на выполнение которой отводится 3 астрономических часа (180 минут).
4. Практическая работа оценивается во время выполнения работ по обработке сырья и приготовлению п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика по определённым показателям (критерии оценок описаны ниже) (*перечень работ – приложение 3*)

Результаты зачета заносятся в ведомость (*приложение 4*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 8*)

4.2. Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения ПМ. 01

1. Работа представляет собой практическое приготовление п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

2. Для выполнения практической работы, обучающиеся предварительно рассчитывают и оформляют технологическую карту на определенный п/ф (по заданию аттестационной комиссии).
3. Практическая часть содержит перечень работ по обработке сырья приготовлению п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

4.3. Типовые задания для оценки результатов освоения профессиональных компетенций ПМ.01 (приложение 3)

Включены практические задания по обработке сырья и приготовлению п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

4.4. Показатели оценки результатов

Практическая работа обучающихся оценивается по следующим показателям:

- 1 Умение подготавливать убирать рабочее место;
- 2 Владение навыками подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- 3 Умение обрабатывать традиционные видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- 4 Владение навыками приготовления, порционирования, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

4.5. Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе.
2. Наибольшее возможное количество баллов при оценке профессиональных компетенций - 20
3. По суммарному количеству баллов выставляется оценка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:
 - **18 – 20 -баллов – оценка 5 «отлично»**
 - **14 - 17-баллов – оценка 4 «хорошо»**
 - **9 – 13 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»**
 - **8 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»**

Результаты дифференцированного зачета по учебной практике профессионального модуля заносятся в ведомость промежуточной аттестации по профессиональному модулю (приложение 4) и в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (приложение 8)

5. Промежуточная аттестация по производственной практике профессионального модуля.

5.1. Общие положения

Аттестация по производственной практике выполняется во время прохождения производственной практики на предприятии общественного питания и включает в себя заполнение обучающимся дневника производственной практики и заполнение работодателем аттестационного листа на каждого обучающегося (приложение 5)

Кроме того, каждый обучающийся заполняет отчет по производственной практике (приложение 6)

5.2. Характеристика заданий для производственной практики

Обучающиеся выполняют работы по обработке сырья и приготовлению п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, соответствующие 3 и 4 разряду по профессии «Повар».

5.3. Показатели оценки результатов

Качество выполнения работ по производственной практике оценивается по следующим показателям:

1. Умение подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;
2. Владение навыками обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
3. Умение производить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;
4. Умение проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

5.4. Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе. Наибольшее возможное количество баллов - 20.
2. По суммарному количеству баллов выставляется оценка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:

- **18 – 20 -баллов – оценка 5 «отлично»**
- **14 - 17-баллов – оценка 4 «хорошо»**
- **9 – 13 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»**
- **8 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»**

Результаты дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля заносятся в ведомость оценки производственной практики (*приложение 7*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 8*)

6. Экзамен (квалификационный) по ПМ.01.

1. Экзамен (квалификационный) проводится после освоения профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практики).
2. Форма проведения – практическая работа по приготовлению п/ф разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3. Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю оформляются протоколом (*приложение 9*) и заносятся в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 8*)

Проведение повторной аттестации

Повторная аттестация по модулю назначается приказом по колледжу в течение недели со дня проведения соответствующего экзамена (или окончания сессии). Обучающимся, не прошедшим повторную аттестацию по различным причинам, назначаются дополнительные сроки: обучающиеся выпускных групп повторную аттестацию по дисциплинам и модулям проходят до начала квалификационной аттестации, а не выпускных групп – в течение месяца с начала следующего семестра. В эти же сроки проходят аттестацию студенты, не имевшие возможности проходить ее вместе с группой из-за болезни или по другим уважительным причинам.

Приложения

Приложение 1

**Задания для
дифференцированного зачета
по МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения
кулинарных полуфабрикатов» и
«МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов»
Вариант 1.**

Инструкция для обучающихся.

Внимательно прочитайте все задания.

Время выполнения заданий варианта - 40 мин.

1. Охарактеризуйте группу корнеплодов: виды, механическая кулинарная обработка, простые и сложные формы нарезки.
2. Охарактеризуйте 3 способа оттаивания рыбы: на воздухе, в воде и комбинированный.
3. Соотнесите название полуфабриката из говядины и группу, к которой он относится

А Ростбиф	1.Порционные
Б Поджарка	2.Крупнокусковые
В Зразы отбивные	3.Из котлетной массы
Г Котлеты	4.Мелкокусковые

Вариант 2.

1. Охарактеризуйте группу клубнеплодов: виды, механическая кулинарная обработка, простые и сложные формы нарезки.
2. Назначение вымачивания соленой рыбы. Опишите способы вымачивания: в проточной и сменной воде.
3. Соотнесите название полуфабриката из свинины и группу, к которой он относится:

А Грудинка фаршированная	1.Порционные
Б Гуляш	2.Крупнокусковые
В Эскалоп	3.Из котлетной массы
Г Биточки рубленые	4.Мелкокусковые

Вариант 3

1. Охарактеризуйте группу луковых овощей: виды, механическая кулинарная обработка, формы нарезки
2. Расскажите последовательность рыбы для использования целиком.
3. Соотнесите название полуфабриката из баранины и группу, к которой он относится:

А Баранина жареная	1.Порционные
Б Плов	2.Крупнокусковые
В Котлеты отбивные	3.Из котлетной массы
Г Зразы рубленые	4.Мелкокусковые

Вариант 4

1. Охарактеризуйте группу капустных овощей: виды, механическая кулинарная обработка, формы нарезки.
2. Какова последовательность операций при разделке рыбы на кругляши?
3. Из списка субпродуктов выберите те, которые относятся к 1 категории:
А) Сердце, вымя говяжье, мозги, мясо-костные хвосты говяжьи;
Б) Легкие, сердце, язык, печень;
В) Почки, уши, ноги, сердце;
Г) Головы, вымя говяжье, мозги, рубцы.

Вариант 5

1. Охарактеризуйте группу томатных овощей: виды, механическая кулинарная обработка. Подготовка перца к фаршированию.
2. Укажите последовательность операций при разделке рыбы на чистое филе.
3. Выберите полуфабрикаты, которые можно приготовить из натуральной рубленой массы из мяса:
А) Бифштекс рубленый, биточки рубленые, фрикадельки, эскалоп;
Б) Шницель рубленый, зразы рубленые, рулет, тефтели;
В) Антрекот, люля-кебаб, фрикадельки, котлеты рубленые;
Г) Котлеты полтавские, котлеты натуральные рубленые, фрикадельки, бифштекс рубленый

Вариант 6

1. Охарактеризуйте группу тыквенных овощей: виды, пищевая ценность, механическая кулинарная обработка. Подготовка кабачков для фарширования.
2. Котлетная масса из рыбы: рецептура, технология приготовления.
3. Из списка субпродуктов выберите те, которые относятся ко 2 категории:
А) Легкое, вымя говяжье, мозги, мясо-костные хвосты говяжьи;
Б) Легкие, сердце, язык, печень;
В) Мясо-костные хвосты говяжьи, ноги, уши, рубцы
Г) Головы, рубцы, легкое, ноги

Вариант 7

1. Грибы: пищевая ценность, классификация по строению низа шляпки, обработка грибов.
2. Перечислите операции при механической кулинарной обработке мяса и дайте их краткую характеристику.
3. Соотнесите название полуфабриката из рыбы и вид панировки для него:

А) Биточки	1 Мука
Б) Тефтели	2 Двойная панировка
В) Тельное	3 Панировочные сухари
Г) Фрикадельки	4 Не панируют

Вариант 8

1. Салатно-шпинатные овощи: пищевая виды, последовательность обработки, использование в кулинарии.
2. Котлетная масса из мяса: рецептура, технология приготовления.
3. Соотнесите название морепродуктов и группу, к которой они относятся

А) Омары	1 Головоногие
Б) Трепанг	2 Ракообразные
В) Морской гребешок	3 Двустворчатый моллюск
Г) Кальмар	4 Иглокожие

Вариант 9

1. Технология обработки десертных овощей: спаржи, ревеня и артишоков. Использование в кулинарии.
2. Натуральная рубленая масса из мяса: рецептура и технология приготовления.
3. Соотнесите название рыбы и семейство, к которой она относится:

А) Судак	1 Тресковые
Б) Стерлядь	2 Лососевые
В) Кета	3 Осетровые
Г) Минтай	4 Окунёвые

Вариант 10

1. Подготовка овощей для фарширования: кабачков, капусты, помидоров, перцев.
2. Перечислите операции при механической кулинарной обработке птицы и дайте их краткую характеристику.
3. Соотнесите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов и их назначение:

А) Панирование	1 Предотвращает деформацию кусков мяса при тепловой обработке
Б) Маринование	2 Служит для разрыхления соединительной ткани и выравнивания тощины куска, придает соответствующую форму
В) Отбивание	3 Используют для размягчения соединительной ткани и придания изделиям специфического привкуса и аромата
Г) Подрезание сухожилий	4 Используют для сокращения потери влаги при жарке и образования поджаристой корочки

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

Специальность/профессия _____

Курс : _____ Группа: _____

Дисциплина/МДК _____

Преподаватель: _____

(Фамилия, имя, отчество преподавателя)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента (инициалы)	№ билета (варианта)	оценка	подпись преподавателя
1.				

Итого: 5 (отлично) _____ человек

4(хорошо) _____ человек

3(удовлетворительно) _____ человек

2(неудовлетворительно) _____ человек

не явилось _____ человек

Подпись преподавателя _____

Перечень работ по ПМ.01

1. Обработка и нарезка корнеплодов (простые и сложные формы).
2. Обработка и нарезка клубнеплодов (простые и сложные формы).
3. Обработка и нарезка луковых овощей.
4. Обработка свежих и сушеных грибов.
5. Обработка рыбы для использования целиком
6. Разделка рыбы на кругляши.
7. Разделка рыбы на чистое филе.
8. Приготовление котлетной массы из рыбы.
9. Приготовление п/ф из котлетной массы из рыбы.
10. Приготовление крупнокусковых п/ф из мяса.
11. Приготовление натуральных порционных п/ф из мяса.
12. Приготовление порционных панированных п/ф из мяса.
13. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса.
14. Приготовление котлетной массы из мяса.
15. Приготовление п/ф из котлетной массы из мяса.
16. Обработка птицы.
17. Приготовление п/ф из филе птицы

**ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический
колледж Костромской области»**

Ведомость
промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике
УП.____

«_____»

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет
Курс __, группа № ____, специальность/профессия «_____»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Оценка за дифференцированный зачет	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
	Дата и подпись преподавателя (мастера п/о)		
	Итоги:	«5»	
		«4»	
		«3»	
		«2»	
Повторная аттестация:			
1.			
2.			

Аттестационный лист
По производственной практике

Студент _____

_____ курса по профессии «Повар, кондитер»
успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ 01
«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента» в объеме ____ часов с _____ 20__ года по _____
20__ года в организации _____

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиям организации, в которой проходила практика
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;	
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	

Оценка по результатам практики _____

«__» _____ 20__ года

Руководитель практики от организации: _____ (_____)

Место печати

Руководитель практики от колледжа _____ (_____)

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

Отчет

**по производственной практике по ПМ 01 «Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортимента»**

Профессия: «Повар, кондитер»

Наименование предприятия: _____

Обучающийся: _____

Группа № _____

Я, _____

Проходил производственную практику в _____

В качестве _____

Срок прохождения практики: _____

Краткая информация о видах выполненных работ:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Проверил: _____

(Ф.И.О. и должность)

Место печати

ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ производственной практики

Учебный год _____

Сроки практики _____

Группа _____

Вид практики _____ ПМ _____

Мастер п/о _____

№ п/п	ФИО	Место практики	Дата сдачи	Оценка
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Заместитель директора по УПР _____

Мастер производственного обучения(преподаватель) _____

Сводная ведомость
промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю

ПМ. _____

Курс ____, группа № _____, специальность/профессия:

№ п/п	Фамилия и инициалы обучающегося	Оценки по элементам модуля				Экза- мен (квалиф)	Итог: Вид ПД освоен /не освоен
		МДК 01.01(д/з)	МДК 01.02 (д/з)	УП.01. (д/з)	ПП.01 (д/з)		
1							
2							
3							
4							
5							
...							
25							
		Повторная аттестация					

Аттестационная комиссия:

Председатель комиссии _____ / _____ /

Зам.председателя _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /
 _____ / _____ /

Ответственный секретарь: _____ / _____ /

Дата заполнения: « ____ » _____ 20__ г.

Департамент образования и науки Костромской области

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Галичский аграрно - технологический колледж Костромской области»

ПРОТОКОЛ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

по профессиональному модулю **ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**
в ____ группе ____ курса очного отделения
специальности/профессии 19.01.17 Повар, кондитер
« ____ » _____ 2018_года

Профессиональный модуль освоен в объеме - ____ часов, в т.ч. обязательная аудиторная нагрузка – ____ часа, самостоятельная учебная работа – ____ часов, учебная практика – ____ часов, производственная практика - ____ часов.

Место проведения квалификационного экзамена - лаборатория

Состав квалификационной комиссии на основании приказа ОГБПОУ «Галичский аграрно - технологический колледж Костромской области» № ____ ч от « 01 » июня 201_ г.

1	Состав комиссии	Должность, место работы	ФИО
	Председатель комиссии		
	Зам. председателя комиссии		
2	Члены комиссии:		
3			

Экзаменационная комиссия, оценив профессиональные компетенции профессионального модуля **ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** обучающихся _____ группы ____ курса очного отделения профессии 19.01.17 Повар, кондитер решила выставить следующие оценки:

№ n/n	Ф.И.О.	№ задания	Оценка	Примечание
1				
2				
3				
4				
5				

6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии _____ / _____ /
Зам. председателя _____ / _____ ./
Члены комиссии: _____ / _____ ./
_____ / _____ ./

Дата заполнения: « ____ » _____ 20__ г.

5.Рекомендуемая литература
для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

1. Самородова И.П., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2017 -
2. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2012 –400 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч.: Учебное пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 - ч.1-ч.4
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 320 с..
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2012 –336 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 432 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 496 с.

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГАЛИЧКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

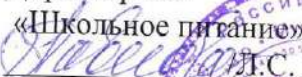
РАССМОТРЕН

на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

 Д.С. Павлова

«31 » августа 2023 года



УТВЕРЖДЕН:

приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от 31.08 2023 г. № 235-уч

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.02.
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Галич, 2023 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы профессионального модуля ПМ.02. **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения профессионального модуля ПМ.02. «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:.

Умения

У1- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знания

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

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

33 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

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

35- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 1.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

	разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
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

Формой аттестации ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является экзамен (квалификационный)

2 Типовые задания

2.1 Устные опросы

Устный опрос по теме 1.1. Товароведная характеристика сырья

1. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
2. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?
3. Какие овощи относятся к группе корнеплодов?...клубнеплодов?...
4. Какова пищевая ценность овощей группы...
5. Каковы условия и сроки хранения овощей?
6. Перечислите основные пищевые вещества, содержащиеся в крупах?
7. Каковы требования к качеству круп, бобовых, макаронных изделий?
8. Назовите классификацию круп (муки, яиц, молока).
9. Из какого сырья вырабатывают сахар-песок?
10. Сопоставьте качественную характеристику муки 1 с и в/с.
11. В чем состоит пищевая ценность рыбы и ее кулинарное использование?
12. Приведите классификацию рыбы, дайте краткую характеристику видов рыбы, используемой в общественном питании.
13. Каковы особенности хранения рыбы в охлаждаемых помещениях?
14. Каковы особенности хранения рыбы в неохлаждаемых помещениях?
15. В чем заключаются требования к качеству мороженой рыбы? Каковы условия и сроки ее хранения?

Устный опрос по теме 1.2. Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха

1. Расскажите об оборудовании, посуде и инвентаре, применяемых при приготовлении соусов.
2. Как организовать рабочее место повара соусного отделения?
3. Какое оборудование, посуда и инвентарь используются при приготовлении супов, соусов?
4. Как организовать рабочее место повара супового отделения?
5. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации пищеварочного котла КПЭ-100?
6. Дайте описание организации работы супового отделения горячего цеха, оснащения оборудования, посуды, инвентаря и инструментов.
7. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?
8. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой пищи на предприятиях общественного питания?
9. Как осуществляются санитарные требования к транспортированию и хранению супов?
10. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из рыбы.
11. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд из рыбы?
12. Как осуществить санитарный контроль качества готовой пищи?
13. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из рыбы?
14. Каковы назначение, принцип действия, правила эксплуатации аппарата пароварочного электрического секционного модульного АПЭСМ-2?
15. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сковороды СЭ-1?

Устный опрос по теме 2.1 Технология приготовления бульонов и отваров

1. Какие особенности приготовления мясокостного бульона вам известны?
2. В чем особенности приготовления рыбного бульона?
3. Имеются ли особенности приготовления концентрированных бульонов?

Устный опрос по теме 3.1. Приготовление горячих и холодных супов

1. В чем состоит пищевая ценность супов?
2. Приведите классификацию супов. Каковы правила их приготовления?
3. Каковы особенности приготовления костного бульона?
4. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заправочных супов? Каков их ассортимент?
5. Назовите основные отличительные признаки, характерные для борщей, щей и рассольников.
6. Назовите основные отличительные признаки, характерные для солянок, овощных супов, а также супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми.
7. Какова последовательность технологических операций при приготовлении молочных супов? Каков их ассортимент?
8. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении сладких супов и ассортименте сладких супов.
9. Какова последовательность технологических операций при приготовлении холодных супов? Каков их ассортимент?
10. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении супов-пюре, отдельных компонентов и ассортименте супов-пюре.
11. Каково основное отличие прозрачных супов от всех остальных? Каковы особенности технологии приготовления прозрачных супов и их ассортимент?
12. В чем состоят требования к качеству супов и их хранению?
13. Как провести органолептический анализ (бракераж) супов?
14. Каковы особенности приготовления супов из полуфабрикатов?

Устный опрос по теме 4.1 Технология приготовления горячих соусов

1. В чем пищевая ценность соусов?
2. Приведите классификацию соусов.
3. Какие правила подбора соуса к блюду вам известны?
4. Как подаются соусы?
5. Каковы особенности приготовления жидких основ для соусов?
6. Расскажите о видах, способах приготовления, использовании мучных пассеровок.
7. Какие изменения происходят с веществами муки при пассеровании? Каково их влияние на кулинарные свойства муки?
8. Какова последовательность технологических операций при приготовлении красного основного соуса.
9. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использование?
10. Расскажите последовательность технологических операций при приготовлении белого основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?
11. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении молочного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?
12. Установите последовательность технологических операций при приготовлении грибного основного соуса. Каковы ассортимент производных соусов, особенности их приготовления и использования?

13. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении сметанного основного соуса.
14. Каков ассортимент сладких соусов, особенности их приготовления и использования?
15. В чем заключаются требования к качеству горячих соусов и их хранению?
16. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?
17. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой пищи?
18. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению соусов?

Устный опрос по теме 5.1 Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

1. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?
2. Как сохранить витамин С при тепловой обработке?
3. Почему овощи при варке заливают горячей водой?
4. Как приготовить картофельное пюре?
5. Какие блюда готовят из картофельной массы?
6. Каковы правила жарки овощей основным способом?
7. Назовите основные правила жарки овощей во фритюре?
8. Опишите технологию приготовления и ассортимент тушеных блюд из овощей.
9. Каковы требования к качеству блюд из овощей.
10. Укажите сроки хранения горячих овощных блюд.

Устный опрос по теме 5.2 Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

1. Опишите клейстеризацию крахмала, ее основные параметры и роль в кулинарной практике.
2. В чем заключается процесс старения крахмала? Каково его влияние на качество продукции?
3. В чем состоит роль воды в доведении до кулинарной готовности бобовых и круп?
4. Дайте сравнительную характеристику рассыпчатых, вязких и жидких каш. Каковы особенности приготовления и отпуска, требования к их качеству и хранению?
5. Каковы особенности приготовления блюд и гарниров из круп и требования к их качеству и хранению? Охарактеризуйте ассортимент блюд из них
6. Опишите основные технологические операции и их параметры при приготовлении блюд и гарниров из бобовых.
7. Дайте сравнительную характеристику двух способов варки макаронных продуктов (сливной и несливной).
8. Как осуществить санитарный контроль качества готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий?

Устный опрос по теме 6.1. Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки

1. Расскажите о строении яйца и соотношении его основных частей по массе. Особенности химического состава, пищевая ценность и усвояемость яйца.
2. Каковы разновидности яиц, используемых в питании, классификация яиц, показатели, определяющие качество яиц.
3. Что такое меланж, каково его использование на предприятиях общественного питания, требования к качеству, условия хранения?
4. Расскажите об яичном порошке, его использовании на предприятиях общественного питания, требования к качеству, условия хранения.
5. Каковы срок реализации диетических и свежих столовых яиц, дефекты яйца, недопустимые к реализации на предприятиях общественного питания, условия хранения яиц на предприятиях общественного питания.

6. Расскажите о взаимозаменяемости яйца, меланжа и яичного порошка при приготовлении блюд.
7. Каковы изменения яичного белка и желтка в зависимости от температуры?
8. Как подготавливают яичные продукты к использованию на предприятиях общественного питания?
9. В чем состоят технологические особенности варки яиц (продолжительность, количество воды и т.д.)? Как можно использовать вареные яйца?
10. Каковы особенности приготовления яичницы?
11. Какова последовательность технологических операций при приготовлении омлетов.
12. Расскажите последовательность технологических операций при приготовлении запеченных блюд из яиц.
13. Расскажите о взаимозаменяемости яйца, меланжа и яичного порошка при приготовлении блюд.
14. Каковы изменения яичного белка и желтка в зависимости от температуры?
15. Как подготавливают яичные продукты к использованию на предприятиях общественного питания?
16. В чем состоят технологические особенности варки яиц (продолжительность, количество воды и т.д.)? Как можно использовать вареные яйца?
17. Каковы особенности приготовления яичницы?
18. Расскажите последовательность технологических операций при приготовлении омлетов.
19. Каковы особенности химического состава, пищевая ценность и усвояемость творога?
20. Опишите способы получения творога, его использование на предприятиях общественного питания.
21. Что вы знаете о недопустимых дефектах творога и условиях хранения творога?
22. Как подготавливают творог к использованию на предприятиях общественного питания?
23. Каковы особенности приготовления холодных блюд из творога?
24. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении вареников с творогом.
25. В чем заключаются технологические особенности приготовления ленивых вареников?
26. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении сырников.
27. Какие особенности приготовления запеченных блюд из творога вам известны?
28. Каковы показатели отличия творожного пудинга от запеканки?

Устный опрос по теме 7.1. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

1. Опишите способы тепловой обработки рыбы. Каковы факторы, влияющие на выбор способа тепловой обработки рыбы?
2. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из вареной рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура варки, время варки, гарниры и соусы к отварной рыбе, оформление).
3. Каковы ассортимент блюд из вареной рыбы и требования к их качеству и хранению?
4. Какие химические изменения происходят с рыбой при варке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?
5. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом (виды рыб, полуфабрикаты, температура, продолжительность жаренья, гарниры и соусы к рыбе жареной, оформление).
6. Каковы ассортимент блюд из рыбы, жаренной основным способом, требования к их качеству и хранению?
7. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбы, жаренной во фритюре (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность жаренья, гарниры и соусы к

рыбе жареной, оформление).

8. Каковы ассортимент блюд из рыбы, жаренной во фритюре, требования к их качеству и хранению?

9. Охарактеризуйте особенности тушения рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность тепловой обработки, гарниры и соусы к рыбе тушеной, оформление).

10. Каковы ассортимент блюд из рыбы тушеной?

11. Каковы особенности запекания рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и время запекания, гарниры и соусы к рыбе запеченной, оформление), ассортимент блюд из запеченной рыбы и требования к качеству и хранению?

12. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбной котлетной массы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность тепловой обработки, гарниры и соусы).

13. Каков ассортимент блюд из рыбной котлетной массы, требования к ее качеству и хранению?

14. Как провести органолептический анализ (бракераж) блюд из рыбы?

Устный опрос по теме 8.1 Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов

1. Какие изменения происходят с белковыми структурами мяса и мясных продуктов при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

2. Опишите процесс маринования мяса. Какие компоненты используются для маринада и каково их назначение? Какие измерения происходят в продуктах при мариновании мяса? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

3. Как изменяются витамины, жиры и экстрактивные вещества мяса и мясных продуктов при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?

4. Каковы особенности варки мяса крупным куском?

5. Какой ассортимент блюд из вареного мяса крупным куском можно предложить? Какие гарниры и соусы можно рекомендовать к этим мясным блюдам?

6. От чего зависит количество выделяемых из мяса при варке растворимых веществ?

7. Расскажите об особенностях жаренья мяса крупными кусками, об ассортименте блюд из него. Как правильно подобрать к нему гарниры и соусы? Каковы способы подачи таких блюд?

8. Каковы особенности тушения мяса крупными кусками, ассортимент блюд из него, рекомендуемые гарниры и соусы?

9. Каковы особенности тушения мяса порционными и мелкими кусками, ассортимент блюд из него и рекомендуемые гарниры и соусы?

10. Как осуществить органолептический анализ (бракераж) блюд из мяса?

11. Каковы санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из мяса?

Устный опрос по теме 8.2 Технология приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика

1. Каковы особенности варки птицы целыми тушками? Какие гарниры и соусы можно рекомендовать к этим мясным блюдам?

2. От чего зависит количество выделяемых из птицы и кролика при варке растворимых веществ?

3. Расскажите об особенностях жарки птицы и кролика целыми тушками, об ассортименте блюд из них. Как правильно подобрать к нему гарниры и соусы? Каковы способы подачи таких блюд?

4. Каковы особенности тушения птицы, ассортимент блюд, рекомендуемые гарниры и соусы?

5. Как осуществить органолептический анализ (бракераж) блюд из птицы и кролика?

6. Каковы санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из птицы и кролика?

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

2.2. Тестовые задания

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл

Тестирование по теме 1.1. Товароведная характеристика сырья

*Товароведная характеристика и качественная оценка
овощей плодов, грибов пряностей и приправ*

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие углеводы хорошо растворяются в воде:
 - а) крахмал, сахароза;
 - б) клетчатка, фруктоза, инулин;
 - в) сахароза, глюкоза?
2. Какие овощи содержат больше крахмала:
 - а) морковь, редис;
 - б) огурцы, помидоры;
 - в) картофель, кукуруза?
3. Какие вещества обуславливают цвет моркови:
 - а) хлорофилл;
 - б) каротин;
 - в) антоцианы (фиолетовые)?
4. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
 - а) помидоры, баклажаны;
 - б) лук, чеснок;
 - в) капуста, морковь?
5. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:
 - а) грузди и рыжики;
 - б) белые грибы и подосиновики;
 - в) лисички, сыроежки и сморчки?

6. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов:
- 3,75 ккал;
 - 4,1 ккал;
 - 4,9 ккал?
7. Какие углеводы не усваиваются в организме человека:
- лактоза;
 - фруктоза;
 - клетчатка.
8. Признаки столового картофеля:
- средний размер, среднее содержание крахмала, мало неглубоких глазков, тонкая кожура;
 - любой размер, много крахмала, глубокие глазки;
 - крупный размер, мало крахмала, неглубокие глазки.
9. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
- свекла, арбузы;
 - петрушка, укроп, сельдерей;
 - томаты, баклажаны?

*Товароведная характеристика и качественная оценка
зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока*

1 вариант	2 вариант
1 Верно ли, что цветная фасоль содержит ядовитые вещества, поэтому отвар от нее сливают? 2 Как называется крупа из целых ядер гречихи: А) Ядрица б) продел в) смоленская 3 Верно ли, что гречневую кашу лучше подать с молоком, чем варить на нём? 4 Какую крупу получают из пшеницы? А) пшено б) манную в) «Геркулес» 5 Из какого злака вырабатывают перловую крупу? А) пшеница б) овёс в) ячмень 6 Каким способом формуют лапшу? А) прессованием б) резанием в) штампованием 7 К какому типу макаронных изделий относят рожки? А) трубчатые б) нитеобразные в) лентообразные 8 Какой вид оливкового масла имеет ярко выраженный вкус, цвет, запах, поэтому его лучше использовать для заправки салатов из сырых овощей? А) нерафинированное б) гидратированное в) рафинированное 9 Верно ли, что жир содержится в желтке куриного яйца?	1 Верно ли, что полированный рис содержит больше витаминов и минеральных веществ, чем шлифованный? 2 Из какого злака вырабатывают пшено? А) пшеница б) овёс в) просо 3 Верно ли, что белая фасоль содержит полноценные белки? 4 Из какого злака вырабатывают толокно? А) Овёс б) гречиха в) ячмень 5 Из чего вырабатывают искусственное саго? А) крахмал б) мука в) манная крупа 6 Верно ли, что макароны «Звездочки» формуют способом резания ножом? 7 К какому типу макаронных изделий относят спагетти? А) трубчатые б) нитеобразные в) лентообразные 8 Какой вид подсолнечного масла имеет обезличенный вкус, цвет, запах, поэтому его лучше использовать для жарки картофеля «Фри»? А) нерафинированное б) гидратированное в) рафинированное 9 Верно ли, что белок в пищевом отношении ценнее, чем желток? 10 Какое блюдо нельзя приготовить из непастеризованного творога?

10 Что такое лактоза? А) молочный сахар б) молочный жир в) белок молока	А) сырники б) творог со сметаной в) вареники

Рыба и рыбные товары.

Вопросы	Варианты ответов
1. К какому семейству рыб относится ерш?	а) лососевые б) Окуневые в) карповые
2. Какая рыба живет в морях, но нерестится в реках?	а) щука б) лосось в) налим
3. К какой группе рыб относится тюлька?	а) осетровые б) сельдевые в) ставридовые
4. Сколько дней можно хранить живого карася в аквариуме при температуре + 10 градусов?	а) 1-2 суток б) 7 дней в) 2 недели
5. Верно ли, что мороженная рыба имеет температуру в толще мышц – 6, -8 гр.	а) да б) нет
6. Допускается ли у мороженной рыбы после оттаивания дряблая консистенция?	а) да б) нет
7. Какая рыба относится к тощей?	а) горбуша, семга, форель б) треска, минтай, хек в) сельдь, минтай, угорь
8. Какая рыба имеет наибольшую пищевую ценность?	а) мороженная б) охлажденная в) живая
9. Какой цвет должны иметь жабры у свежей охлажденной рыбы?	а) коричневые б) серые в) красные
10. Какие рыбы не созревают при посоле и их используют в пищу только после тепловой обработки?	а) треска, лещ, щука б) карась, язь, сельдь в) горбуша, ставрида, минтай

Мясо и мясопродукты

Вопросы	Варианты ответов
1. Какая ткань мяса состоит из оссеина?	а) Жировая б) Мышечная в) Костная
2. Какие мышцы говядины содержат наименьшее количество неполноценных белков?	А) Шея, пашина Б) Части задней ноги В) Мышцы, расположенные вдоль позвоночника
3. Как называются белки соединительной ткани?	А) Оссеин и глютин Б) Коллаген и эластин В) Сарколемма

4. Какая ткань мяса имеет наибольшую калорийность?	А) Мышечная Б) Жировая В) Костная
5. Мясо, поступившее в столовую, имеет темно-красный цвет, жир – желтый. Это мясо:	А) Говядина Б) Телятина В) Свинина
6. Можно ли принимать в кафе мясо от фермерских хозяйств, если на нем нет клейма?	А) Можно Б) Нельзя
7. Жир повышает калорийность мяса и придает блюдам сочность. Верно ли, что чем больше жира в мясе, тем оно ценится выше?	А) верно Б) неверно
8. Из скольких видов тканей состоит мясо?	А) из 5 Б) из 4 В) из 3
9. Мясо будет более жестким, если в нем повышено содержание:	А) Коллагена и эластина Б) Жировой ткани В) Мышечной ткани
10. Можно ли использовать для приготовления блюд мясо, сразу же после убоя скота?	А) можно Б) нельзя

Тестирование по теме 1.2. Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха

- Укажите классификацию теплового оборудования по технологическому назначению:
 - электрическое и паровое;
 - универсальное и специализированное;
 - с косвенным и непосредственным обогревом.
- Укажите универсальное оборудование:
 - плиты;
 - котлы;
 - жарочные шкафы.
- Укажите оборудование с непосредственным обогревом:
 - плиты;
 - жарочные шкафы;
 - котлы.
- Укажите аппаратуру, регулирующую и измеряющую давление в пароводяной рубашке котла:
 - двойной предохранительный клапан;
 - манометр;
 - клапан-турбинка.
- Укажите место расположения пароводяной рубашки в электрических котлах:
 - на дне котла;
 - между варочным сосудом и наружным котлом;
 - в парогенераторе.
- Укажите аппаратуру, регулирующую давление в варочном сосуде в котлах:
 - клапан-турбинка;
 - двойной предохранительный клапан;

Тестирование по теме 3.1. Приготовление горячих и холодных супов
Тестовое задание № 1

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства рыбного бульона:
 - а) повышают калорийность;
 - б) придают цвет;
 - в) придают вкус и аромат?
2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный;
 - а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?
3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
 - а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
 - в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2...2,5 ч до готовности?
4. С какой целью овощи для супов пассеруют:
 - а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
 - б) сокращения продолжительности варки;
 - в) изменения консистенции?
5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку:
 - а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета;
 - б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С;
 - в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:
 - а) соломка;
 - б) шашки;
 - в) рубка?
7. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов:
 - а) пассерование;
 - б) варка;
 - в) припускание?
8. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:
 - а) «Московский»;
 - б) «Украинский»;
 - в) «Сибирский»?
9. Какой вкус должен иметь борщ:
 - а) кислый;
 - б) сладковатый;
 - в) кисло-сладкий?
10. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей:
 - а) варка;
 - б) припускание;
 - в) тушение?

1. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего:
 - а) соломка;
 - б) шашки;
 - в) долька?
2. Какой тепловой обработки подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:
 - а) варка;
 - б) бланширование;
 - в) припускание?
3. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной:
 - а) составом мясных продуктов;
 - б) подачей;
 - в) отпуском?
4. При какой температуре подают горячие супы:
 - а) 40 ...50°С;
 - б) 70...75°С;
 - в) 80...85°С
5. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов?
 - а) до кислотосодержащих продуктов;
 - б) после кислотосодержащих продуктов;
 - в) одновременно с кислотосодержащими продуктами?
6. Укажите классификацию теплового оборудования по способу обогрева:
 - а) электрическое, паровое;
 - б) универсальное, специализированное;
 - в) с косвенным и непосредственным обогревом.
7. Какую функцию выполняет двойной предохранительный клапан в котлах:
 - а) измерение давления внутри рубашки;
 - б) регулирование давления внутри варочного сосуда;
 - в) регулирование давления внутри пароводяной рубашки?
8. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники:
 - а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции;
 - б) хранения концентрированного бульона;
 - в) хранения пассеровок?
9. Какую солянку подают без сметаны?
 - а) мясную сборную
 - б) рыбную
10. В каком цехе готовят холодные супы?
 - а) в холодном
 - б) в горячем
 - в) в овощном

Тестовое задание по теме «Приготовление щей, борщей»

1 вариант

Блок А. Вопросы по технологии приготовления щей из свежей капусты без картофеля.

1. Как нельзя нарезать капусту в щи?
 - А) Соломкой б) шашками в) мелкими кубиками
2. Что закладывают в бульон при варке щей в первую очередь?
 - А) капуста б) картофель в) соль
3. Как необходимо нарезать лук в щи?

- А) соломка б) брусочки в) кубики
4. Чем нужно заправить щи для придания густой консистенции?
А) Пассерованными овощами б) мукой в) томатной пастой
5. Что при отпуске щей кладут в тарелку в первую очередь?
А) наливают щи б) кладут мясо в) кладут нарезанный укроп?

Блок В. Вопросы по технологии приготовления борща из квашеной капусты с картофелем.

1. Как нарезают картофель?
А) брусочками б) солодкой в) кубиками
2. Что добавляют при варке свёклы?
А) соль б) лимонную кислоту в) перец
3. Как подготовить капусту?
А) нарезают солодкой б) нарезают шашками в) мелко рубят и тушат
4. Как необходимо нарезать свёклу?
А) солодкой б) ломтиками в) брусочками
5. Какой бульон лучше использовать для данного борща?
А) мясо-костный б) варят со свинокочёностями в) рыбный

2 вариант

Блок А. Вопросы по технологии приготовления щей из квашеной капусты с картофелем

1. Как нарезают картофель?
А) солодкой б) ломтиками в) кубиками
2. Что закладывают в бульон при варке щей в первую очередь?
А) капуста б) картофель в) соль
3. Как необходимо нарезать лук в щи?
А) ломтики б) брусочки в) кубики
4. Что добавляют в данные щи для вкуса?
А) лимонная кислота б) сахар в) мука
5. Что при отпуске щей кладут в тарелку в первую очередь?
А) наливают щи б) кладут мясо в) кладут майонез?

Блок В. Вопросы по технологии приготовления борща из квашеной капусты с картофелем.

1. Как нарезают картофель?
А) брусочками б) солодкой в) кубиками
2. Что добавляют при варке свёклы?
А) соль б) лимонную кислоту в) перец
3. Как подготовить капусту?
А) нарезают солодкой б) нарезают шашками в) мелко рубят и тушат
4. Как необходимо нарезать свёклу?
А) солодкой б) ломтиками в) брусочками
5. Какой бульон лучше использовать для данного борща?
А) мясо-костный б) варят со свинокочёностями в) рыбный

3 вариант

Блок А. Вопросы по технологии приготовления щей по-уральски

1. Что входит в рецептуру щей по-уральски?
А) картофель б) свежая капуста в) рисовая крупа
2. Что закладывают в бульон при варке щей в первую очередь?
А) капуста б) крупа в) пассерованные овощи
3. Как необходимо нарезать лук в щи?
А) ломтики б) брусочки в) кубики
4. Как подготовить капусту для щей?
А) нарезают солодкой б) ошпаривают кипятком в) мелко рубят и тушат

5. Что при отпуске щей кладут в тарелку в первую очередь?
 А) наливают щи б) кладут отварную говядину в) кладут сметану?

Блок В. Вопросы по технологии приготовления борща украинского

1. Как нарезают картофель?
 А) брусочками б) соломкой в) кубиками
 2. Что добавляют в борщ?
 А) сладкий перец б) рисовую крупу в) пассерованную муку
 3. Как приготовить капусту?
 А) нарезают соломкой б) нарезают шашками в) мелко рубят и тушат
 4. Как необходимо нарезать свёклу?
 А) соломкой б) ломтиками в) брусочками
 5. Какой бульон лучше использовать для данного борща?
 А) мясной б) варят со свинокочкённостями в) рыбный

Тестовое задание по теме «Супы молочные»

На каждый вопрос выберите 1 из вариантов ответов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вопросы	Варианты ответов
1. Какую основу нельзя использовать для приготовления супа молочного овощного?	А) Молоко цельное и вода Б) молоко цельное и бульон куриный В) молоко сгущенное и вода
2. Верно ли, что для приготовления супа молочного с вермишелью, вермишель вначале отваривают в воде затем ее сливают и закладывают в кипящее молоко?	А) верно Б) неверно
3. Чем заправляют суп молочный рисовый?	А) Сливочным маслом, сахаром, солью Б) Пассерованными луком и морковью В) Пассерованным луком и маргарином
4. С чем подают суп-лапшу молочную?	А) с кусочком курицы Б) с отварным мясом В) со сливочным маслом
5. Можно ли приготовить суп молочный овощной?	А) да Б) нет
6. Какие продукты не входят в состав супа молочного с рисом?	А) Молоко сухое Б) Пассерованные лук и морковь В) Маргарин, соль, сахар
7. Как нужно приготовить манную крупу для варки супа?	А) Перебирают, промывают холодной водой Б) Ошпаривают для удаления горечи В) Просеивают для удаления мучели
8. Добавляют ли в суп молочный с вермишелью соль, сахар и специи?	А) добавляют Б) не добавляют
9. Как нарезают белокочанную капусту в молочный суп?	А) Соломкой Б) шашками В) кубиками
10. Можно ли для варки молочного супа использовать ячневую крупу?	А) можно Б) нельзя

Критерии оценки. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

10 баллов – 5

8 – 9 баллов – 4
6 – 7 баллов – 3
5 баллов и мене - 2

Тест по теме: «Приготовление супов»

1. Из каких двух частей состоят супы?
2. В качестве жидкой основы супов используют: , ... , ... , ... , ... и т.д.
3. Супы классифицируют:
 - а) по температуре подачи – на и
 - б) по способу приготовления – на , ... , ... и
4. В каких цехах готовят первые блюда?
 - а) горячий цех
 - б) заготовочный цех
 - в) мясной цех
 - г) холодный цех.
5. Дайте определение понятию бульон?
6. Выберите из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?
 - а) щи зеленые
 - б) суп-пюре из птицы
 - в) бульон с гренками
 - г) суп-пюре из бобовых
 - д) борщ флотский
 - е) бульон с яйцом
 - ж) солянка рыбная
 - з) суп полевой
 - и) рассольник московский
7. Для чего сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?
8. Почему супы варят при слабом кипении?
9. За сколько минут до готовности супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?
 - а) за 1 – 2 минуты
 - б) за 15 – 20 минут
 - в) за 5 – 7 минут
10. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?
 - а) за 10 – 15 минут
 - б) за 20 – 30 минут
 - в) за 5 – 7 минут
11. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие
Страны: а) Россия
 б) Украина
 в) Грузия
- Супы: а) Борщ
 б) Щи
 в) Харчо
 г) Солянка
12. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?
 - а) Борщ московский
 - б) Борщ украинский
 - в) Борщ флотский
 - г) Борщ сибирский
13. Установите соответствие

Виды супов	Особенности приготовления

а) Суп-пюре б) Щи в) Рассольник г) Солянка д) Борщ	е) Прозрачные супы а) в состав приготовления обязательно входит свекла б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. в) является старинным русским национальным блюдом г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании. д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.

14. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?

- а) Рассольник ленинградский
- б) Рассольник домашний
- в) Рассольник московский

15. Какие разновидности супов молочных вы знаете?

16. Почему молочные супы варят небольшими порциями?

17. Составьте схему приготовления супов – пюре.

18. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

	Гарниры
а) Прозрачный бульон б) Сладкий суп	а) яйцо б) вареники с ягодами в) гренки с сыром г) пшеничные хлопья д) кекс е) сухой бисквит ж) печенье з) расстегаи и пирожки и) кукурузные палочки к) пельмени

19. Какие требования предъявляют к супам - пюре?

20. Какой срок хранения супов?

- а) 5 часов
- б) 30 минут
- в) 2 часа
- г) более суток

Тестирование по теме 4.1 Технология приготовления горячих соусов

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

- а) подготовленная красная сухая мучная пассеровка, пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре;
- б) белая мучная жировая пассеровка;
- в) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни и лук?

2. Какой соус имеет неоднородную консистенцию:

- а) томатный;
 - б) грибной;
 - в) паровой?
3. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус;
 - д) растительное масло и сливочное масло?
4. Какие соусы относятся к холодным:
- а) заправки, маринады и сливки;
 - б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный?
5. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:
- а) до 2 ч;
 - б) 4 ч;
 - в) 30 мин
 - г) 1 ч

Тестирование по теме 5.1 Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

«Тепловая обработка продуктов»

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

- 1. Картофель залили водой на 1/3 и отварили. Какой это способ тепловой обработки?
 - А) варка основным способом
 - Б) припускание
 - В) варка на пару
- 2. Какой способ используют для варки смеси молока и яиц?
 - А) варка основным способом
 - Б) припускание
 - В) варка на водяной бане
- 3. При каком способе варки процесс ускоряется, но снижается пищевая ценность овощей?
 - А) варка в автоклаве
 - Б) припускание
 - В) варка в вакуум аппарате
- 4. При каком способе варки будут меньше потери питательных веществ?
 - А) варка на пару
 - Б) припускание
 - В) варка в автоклаве
- 5. Котел при варке картофеля закрыли крышкой. При этом температура варки...
 - А) понизилась
 - Б) повысилась
- 6. В жарочный шкаф поставили противень с пирожками. Какой это способ тепловой обработки?
 - А) запекание
 - Б) выпекание
 - В) брезирование
- 7. Какой картофель будет иметь наибольшую калорийность?
 - А) печеный
 - Б) отварной
 - В) фри

8. В какой рыбе сохранится больше витаминов и питательных веществ?
А) жареной
Б) отварной
В) припущенной
9. Какой способ тепловой обработки не допускается в детских садах?
А) припускание
Б) запекание
В) жарка во фритюре
10. Какой способ тепловой обработки рекомендуется для приготовления блюд у больных с язвой желудка?
А) Варка на пару
Б) жарка во фритюре
В) запекание

Тестирование по теме 5.2 Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какие крупы получают из пшеницы:
а) перловая, ячневая;
б) «Полтавская», «Артек»;
в) рисовая, гречневая ядрица?
2. Что варится дольше всего:
а) манная, рисовая крупа;
б) фасоль, перловая крупа;
в) пшено шлифованное, продел гречневый.
3. С какой целью рекомендуется сочетать крупы с другими продуктами (молоко, творог, яйцо и др.):
а) крупы лучше развариваются;
б) повышается качество белкового состава круп;
в) крупы лучше усваиваются ?
4. Как определяют количество жидкости для приготовления каш различной консистенции:
а) на основании расчетов;
б) по таблице в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий;
в) на глаз?
5. Почему бобовые промывают только холодной водой:
а) для предупреждения развития молочнокислого брожения;
б) сохранения питательных веществ;
в) сохранения формы?
6. Что способствует уменьшению времени варки бобовых:
а) помещение в горячую воду;
б) замачивание в холодной воде на 2... 3 ч;
в) варка при сильном кипении?
7. Что способствует сохранению формы бобовых:
а) замачивание в холодной воде;
б) варка при слабом кипении и закрытой крышке;
в) при варке подливают только горячую воду?
8. Что способствует увеличению времени варки бобовых:
а) добавление при варке холодной воды, соли, томата;
б) добавление при варке горячей воды;

- в) замачивание в холодной воде?
9. В чем отличие пудинга от запеканки:
- а) в состав пудинга обязательно входит творог;
 - б) пудинг более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
 - в) пудинг готовят методом запекания?
10. Какие из перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым:
- а) ракушки, спиральки;
 - б) вермишель, спагетти;
 - в) макароны, перья?

Тестирование по теме 6.1. Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки

Отварные блюда из яиц

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов

Вопросы	Варианты ответов
1 Как называется замороженная смесь белка и желтка?	А) меланж Б) яичный порошок
2 Яйца содержат полноценные белки, такие же, как в рыбе и мясе. Белки при нагревании свертываются, при этом масса яиц:	А) уменьшается Б) увеличивается В) остается такой же
3 При приготовлении яичной каши добавляют молоко. При этом температура свёртывания массы:	А) повышается Б) понижается
4 Какое блюдо легче всего усвоится организмом?	А) сырое диетическое яйцо Б) яйцо вкрутую В) яйцо «в мешочек»
5 Готовое яйцо имеет полужидкий белок и жидкий желток. Это значит, что яйцо сварено:	А) всмятку Б) вкрутую В) яичная кашка
6 верно ли, что для замены 1 яйца весом 40 гр. необходимо взять 40 гр. меланжа?	
7 Что нужно сделать, чтобы желток яйца вкрутую не потемнел?	А) При варке добавить соль Б) Быстро остудить в холодной воде В) Перед варкой выдержать при комнатной температуре
8 Какие яйца имеют наибольшую пищевую ценность?	А) диетические Б) столовые В) меланж
9 Что добавляют в воду при варке яиц без скорлупы?	А) уксус Б) сахар В) перец и лавровый лист
10 Верно ли, что для уничтожения сальмонелл, которые могут находиться в сырых куриных яйцах, их следует варить не менее 30 мин с момента закипания воды?	

Тестовое задание по теме «Блюда из яиц»

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Столовые яйца — это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения:
 - а) 15 сут;
 - б) 7 сут;
 - в) 1 мес.
2. В чем причина затягивания белой пленкой желтка у яичницы- глазуньи:
 - а) жаренье при низкой температуре;
 - б) жаренье при закрытой крышке;
 - в) в нее добавили избыточное количество соли?
3. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:
 - а) мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;
 - б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;
 - в) мытье в 1... 2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе, ополаскивание.
4. Сколько времени необходимо настаивать яичный порошок перед использованием:
 - а) 10 мин;
 - б) 40 мин;
 - в) 1 ч
5. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка — наружные слои белка свернуты, желток — жидкий:
 - а) яйца, сваренные «в мешочек»;
 - б) яйца, сваренные всмятку;
 - в) яйца, сваренные вкрутую.
6. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка — белок и желток плотные:
 - а) яйца, сваренные «в мешочек»;
 - б) яйца, сваренные всмятку;
 - в) яйца, сваренные вкрутую.
7. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка: белок — полужидкий, желток — жидкий:
 - а) яйца, сваренные «в мешочек»;
 - б) яйца, сваренные всмятку;
 - в) яйца, сваренные вкрутую.

«Блюда из творога»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов

Вопросы	Варианты ответов
1.Верно ли, что творожную массу можно приготовить в школьной столовой для обогащения рациона питания детей?	А) Можно Б) нельзя
2.Можно ли подать свежий непастеризованный творог со сметаной и сахаром в столовой колледжа?	А) можно Б) нельзя

3. Какой продукт не входит в состав теста для вареников?	А) соль Б) сахар В) яйца Г) сода
4. Какую форму имеют ленивые вареники?	А) ромбики Б) шарики В) кубики
5. Что добавляют в массу пудинга из творога?	А) взбитые яйца Б) взбитые белки В) взбитые желтки
6. Чем можно заменить муку в творожной запеканке?	А) манной кашей Б) крахмалом В) панировочными сухарями
7. Верно ли, что сырникам придают форму биточков?	А) верно Б) неверно
8. Можно ли приготовить сырники с добавлением припущенной моркови?	А) можно Б) нельзя
9. При какой температуре нужно хранить готовые вареники, если их требуется сварить только через 4 часа?	А) +18, +20 Б) 0, +2 В) – 6, 0
10. Можно ли пудинг из творога сварить на пару?	А) можно Б) нельзя

Тестовое задание по теме «Блюда из творога»

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

- Какой жир используют для жаренья блюд из творога:
 - растительное масло;
 - сливочное масло;
 - жир животный топленый пищевой;
 - кулинарный жир?
- Каковы условия хранения творога:
 - 2 °С — 36 ч;
 - 18 °С — бессрочно;
 - 10 °С — 2 нед?
- Для приготовления каких блюд творог отжимают:
 - холодных;
 - горячих жареных;
 - горячих?
- Почему при приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар в массу не добавляют:
 - масса уплотняется;
 - масса разжижается;
 - масса становится крошливой?
- Как можно определить готовность запеченных блюд из творога:
 - по румяной корочке;
 - румяной корочке и консистенции;
 - румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды?

Тестовое задание «Найди ошибку»
Тема «Блюда из творога»

1 вариант	2 вариант	3 вариант
Найдите 5 ошибок в технологии приготовления вареников ленивых. 1.Творог протирают 2.Добавляют сырые яйца, соду, соль, сахар, муку. 3.Перемешивают 4.Формуют в виде валика диаметром 5 см 5.Нарезают поперек на кружочки 6.До варки хранят на досках, посыпанных мукой в течение 2-3 часов при температуре +18, +20 7.Закладывают в кипящую подсоленную воду. 8.Варят 5-8 мин при бурном кипении 9.Готовые вареники всплывают вверх. 10.Вынимают шумовкой. 11.Перекладывают в посуду с растопленным маслом и слегка встряхивают. 12. Подают на закусочных тарелках с маслом, сметаной.	Найдите 5 ошибок в технологии приготовления сырников из творога. 1.Для сырников лучше использовать жирный творог. 2.Творог протирают, добавляют муку, соль, соду и яйца, растертые с сахаром. 3.Муку можно заменить манной крупой, густой манной кашей, панировочными сухарями. 4.В массу можно добавить припущенную морковь, отварной протёртый картофель. 5.Массу вымешивают. 6.Придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом. 7.Панируют в сухарях, муке или манной крупе. 8.Ожаривают основным способом с 2-х сторон. 9.До готовности доводят в жарочном шкафу. 10.Подают по 2 шт. на порцию со сметаной, вареньем. 11.Для подачи используют пирожковые тарелки.	Найдите 5 ошибок в технологии приготовления пудинга из творога (вареный на пару). 1.Творог протирают. 2.Изюм перебирают, промывают. 3.Белки отделяют от желтков. 4.Белки растирают с сахаром. 5.Желтки взбивают до устойчивой пены. 6.Творог соединяют с мукой. 7. Добавляют изюм, орехи, желтки. 8.Вводят взбитые белки. 9.Массу раскладывают в формы, смазанные маслом. 10.Заполняют массой до верхней кромки. 11.Запекают в жарочном шкафу до готовности. 12.Подают со сметаной, вареньем, сладким соусом.

За 5 найденных ошибок – оценка 5

За 3-4 ошибки – 4

За 1-2 ошибки – 3

Тестирование по теме 7.1. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов
Тестовое задание по теме «Рыбные блюда: рыба отварная, припущенная, жареная»

1 вариант

Вставьте в текст пропущенные слова

1. Для жарки основным способом щуку панируют в _____.
2. Для жарки во фритюре используют _____ панировку.

3. Порционные куски форели для припускания заливают _____ водой.
4. Для сохранения белого цвета трески при варке можно добавить _____.
5. Жареную камбалу до готовности доводят в _____.
6. Для жарки хека лучше использовать _____ масло.
7. К рыбе жареной с луком по-ленинградски в качестве гарнира используют картофель _____
8. Для припускания судака заливают водой на _____.
9. Рыбу варят до готовности при _____ кипении.
10. Для блюда «Рыба паровая» используют _____ соус.

2 вариант

Вставьте в текст пропущенные слова

1. Для блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски» репчатый лук нарезают _____
2. Для рыбы в тесте используют тесто _____.
3. Целую сёмгу для варки заливают _____ водой
4. Для удаления резкого запаха у камбалы её варят в _____ отваре.
5. Рыбу фри до готовности доводят в _____.
6. Фритюр для жарки рыбы используют не более ____ часов .
7. К отварной рыбе в качестве гарнира подают картофель _____.
8. Для варки на 1 кг рыбы берут _____ литра воды
9. Рыбу припускают при _____ крышке.
10. Для блюда «Рыба в томате» используют соус _____.

Тест по теме: «Приготовление блюд из рыбы»

1. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?
 - а) 3 литра
 - б) 2 литра
 - в) 1 литр
2. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?
 - а) 5-7 минут при температуре 200°C
 - б) 20-30 минут при температуре 100 °C
 - в) 10-20 минут при температуре 140-160 °C
3. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.
4. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию?
 - а) 5 – 7 шт.
 - б) 6 – 8 шт.
 - в) 10 – 12 шт.
5. Сколько времени варятся кальмары?
 - а) 10 – 15 минут
 - б) 18 – 20 минут
 - в) 5 – 7 минут
6. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?
7. Как приготовить блюдо «Рыба жареная с луком по-ленинградски»?
8. Сколько времени варятся креветки?
9. Требование к качеству жареной рыбы?
 - а) Внешний вид –
 - б) Консистенция –
 - в) Цвет –

- г) Вкус –
 д) Запах –
 10. Определите сроки хранения готовой рыбы?
 а) отварная рыба –
 б) жареная рыба –

Тестирование по теме 8.1 Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов

1. Тестовое задание по теме «Блюда из мяса, жаренного порционными кусками.

На каждый вопрос выберите 1 вариант ответа.

вопросы	варианты ответов
1. С чем подают бифштекс по-деревенски?	а) с яичницей – глазуньей б) с луком фри в) на крутоне
2. Верно ли, что бифштекс, филе и лангет нарезают из вырезки говядины?	а) верно б) неверно
3. Какие порционные блюда из мяса потеряют больше массы при жарке?	а) панированные б) не панированные
4. Можно ли готовый жареный антрекот полить мясным соком?	а) можно б) нельзя
5. Какой шашлык относится к порционным блюдам?	а) по-карски б) по-кавказски в) из говядины
6. Продолжите фразу: мясо для поджарки из говядины нарезают в форме _____?	
7. Какой гарнир подают к бифштексу?	а) рис припущенный б) картофель в молоке в) картофель фри
8. Можно ли баранью грудинку пожарить в большом количестве жира?	а) можно б) нельзя
9. Как нарезают репчатый лук при подаче блюда «Шашлык по-кавказски»?	а) соломка б) кольца в) кубики
10. На каком нагреве рекомендуется сразу обжарить эскалоп из телятины?	а) на сильном б) на среднем в) на слабом

2. Тестирование по теме «Натуральные порционные и крупнокусковые блюда из мяса».

На каждый вопрос выберите 1 правильный ответ.

Вопросы	Варианты ответов

1.Какое порционное блюдо из мяса подают с яйцом?	А) Ростбиф Б) бифштекс В) лангет
2.Верно ли, что бифштекс, филе и лангет нарезают из вырезки говядины?	А) да Б) нет
3.Чем можно полить антрекот при отпуске?	А) красным соусом Б) мясным соком В)соусом луковым с горчицей
4.К какому виду блюд относится шашлык по-карски?	А) крупнокусковые Б) порционные В) мелкокусковые
5.Какой гарнир подают к лангету?	А) картофель жареный Б) рис припущенный В) макароны отварные
6.Какие жареные порционные блюда из мяса теряют больше массы при жарке?	А) натуральные Б) панированные
7.Как называется мясо, жаренное крупным куском?	А) бифштекс Б) антрекот В) ростбиф
8.Как называется ломтик поджаренного хлеба, на котором подают филе?	А) тост Б) крутон В) тарталетка
9.Верно ли, что ростбиф можно приготовить трех степеней готовности: с кровью, полупрожаренный, прожаренный?	А) да б) нет
10.Из какой части говяжьей туши готовят ростбиф?	А) шея Б) грудинка В) вырезка

Тест по теме: «Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов»

- Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: , ... , ... , ... , ...
- Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже°С.
- Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?
а) 1 л.
б) 1-1,5 л.
в) 2 л.
- Потери при варке мяса составляют?
а) 24 – 30 %
б) 38 – 40 %
в) 48 – 64%
- Как определить готовность мяса?
- Установите соответствие:

Блюдо	Правила подачи
а) Грудинка фаршированная	а) При отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком.
б) Бифштекс	б) При отпуске кладут в баранчик , посыпают измельченной зеленью петрушки.
в) Бефстроганов	

г) Жаркое по-домашнему д) Эскалоп из свинины	в) При отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло. г) нарезают на порции и при отпуске проливают мясным соком. д) Отпускают в горшочках

7. Как отпускают люля-кебаб?

8. Как приготовить макаронник с мясом?

9. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?

10. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?

а) не более 30 минут

б) не более 2 часов

в) не более 6 часов

Тестирование по теме 8.2 Технология приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика

Тестовое задание по теме «Отварные блюда из птицы»

На каждый вопрос выберите 1 вариант ответа

Вопросы	Варианты ответов
1.Какую птицу лучше использовать для варки бульона?	а) Молодую б) взрослую в) цыплят-бройлеров
2.Какой водой заливают курицу для приготовления 2-х блюд?	а) Горячей б) теплой в) холодной
3.Продолжите фразу: для улучшения вкуса отварной птицы добавляют репчатый лук, белые коренья, _____ и _____	
4.При каком кипении необходимо варить курицу?	а) при слабом кипении и закрытой крышке б) при бурном кипении и открытой крышке в) при слабом кипении и открытой крышке
5.Продолжите фразу: готовность птицы определяют _____.	
6.Какой способ тепловой обработке лучше использовать при приготовлении блюд из взрослой птицы?	а) жарка основным способом б) тушение в) запекание
7.Какой гарнир подают к отварной птице?	а) картофель жареный б) картофель фри в) картофель отварной
8.Вареную курицу разрубили на порции. Каковы дальнейшие действия повара?	а) Подать с отварным рисом б) залить бульоном, довести до кипения и подать с гарниром в) поставить в жарочный шкаф, затем подать с гарниром
9.Каким соусом можно полить отварную курицу?	а) белый основной б) красный основной

	в) томатный
10. Потери при варке птицы составляют 25%. Каков выход готовой курицы, если вес сырой птицы 2 кг?	а) 500 г б) 1.500 кг в) 1,750 кг

Тест по теме: «Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи»

- От чего зависит способ тепловой обработки птицы?
- Сколько % составляют потери при варке птицы?
 - 10 %
 - 25 %
 - 50 %
- Установите соответствие?

<i>Блюдо</i>	<i>Способ подачи</i>
а) Цыпленок табака б) Птица по-столичному в) Птица, тушеная в соусе г) Утка по домашнему	а) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленью. в) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка. г) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона.

- Как приготовить птицу тушеную в соусе?
- По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.
- Как можно определить готовность отварной курицы?
- Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?
 - жареный картофель
 - картофельное пюре
 - зеленый горошек
 - отварной картофель
 - картофель фри
- Требование к качеству курицы отварной?
 - цвет –
 - консистенция –
 - вкус –
 - запах –
- Срок хранения тушеных блюд из курицы?
 - не более 6 часов
 - не более 30 минут
 - не более 2 часов

2.3 Задачи по расчету сырья

Раздел 3. Приготовление и творческое оформление супов

Тема 3.1. Приготовление горячих и холодных супов

Вариант 1

- Рассчитайте количество сырья, необходимое для приготовления 2 и 75 порций щей из

квашеной капусты в марте.

2. Рассчитайте количество порций картофельного супа, которое можно приготовить из 29 кг картофеля в январе.

Вариант 2

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 15 порций солянки сборной мясной (выход 1 порции — 500 г).

2. Рассчитайте количество сырья массой нетто, необходимое для приготовления 1 порции и 75 порций щей из квашеной капусты в марте

Вариант 3

1. Рассчитайте закладку соли и специй для приготовления 20 порций молочного супа с клецками (выход 1 порции — 500 г).

2. Рассчитайте закладку соли и специй для приготовления 40 порций супа-пюре из свежих грибов (выход 1 порции — 300 г).

Вариант 4

1. Зимой при приготовлении супов иногда применяют зелень измельченную соленую. Какое количество зелени соленой необходимо для замены 1 500 г зелени свежей?

2. Какое количество сушеной свеклы (при отсутствии свежей) необходимо взять для приготовления 50 порций борща с картофелем, если по рецептуре на одну порцию расходуется 102 г свежей свеклы?

Раздел 4 Технология приготовления соусов

Тема 4.1

Технология приготовления горячих соусов

Вариант 1

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций лукового соуса (выход 1 порции 100 г).

2. Для приготовления 1 000 г маринада овощного с томатом необходимо 300 г уксуса 3%-ного. На производстве имеется только 80 %-ная уксусная эссенция. Сколько понадобится уксусной эссенции для приготовления 5000 г маринада?

Вариант 2

1. Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 50 и 75 порций сметанного соуса. Выход 1 порции — 75 г
2. Укажите название сырья и рассчитайте его необходимое количество для приготовления 25 и 75 порций сметанного соуса. Выход 1 порции — 50 г

Вариант 3

1. Рассчитайте необходимое количество цельного сухого молока для приготовления 150 порций молочного сладкого соуса. Выход 1 порции — 50 г
2. Рассчитайте необходимое количество томатного пюре с содержанием сухих веществ 12 % для приготовления 1 000 г томатного соуса, если на производстве имеется томатное пюре с содержанием сухих веществ 35...40%.

Раздел 5 Приготовление и творческое оформление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

Тема 5.1.

Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

1 вариант

1. Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке -3%. Определите массу вареного картофеля.

2. Рассчитайте закладку соли и специй для приготовления 25 порций котлет капустных.

2 вариант

1. Масса очищенного картофеля – 56 кг, масса жареного – 38 кг 640 г. Определите % потерь массы при т/о.

2. Рассчитайте массу брутто и нетто картофеля по 1 колонке Сборника рецептов для приготовления отварного картофеля.

3 вариант

1. Рассчитайте количество порций свекольных котлет, которые можно приготовить из 7 кг свеклы в мае. (По 1 колонке Сборника рецептов).

2. Рассчитайте закладку соли и специй для приготовления 10 порций овощного рагу по 2 колонке Сборника рецептов

Тема 5.2

Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

1 вариант

1 Рассчитайте необходимое количество крупы и жидкости для приготовления 55 кг вязкой гречневой каши.

2 Рассчитайте необходимое количество жидкости, соли и выход жидкой пшеничной каши из 1.8 кг крупы.

3 Сколько необходимо взять крупы, жидкости и соли для приготовления 33, 4 кг рисовой рассыпчатой каши?

2 вариант

1 Рассчитайте необходимое количество крупы и жидкости для приготовления 124 кг жидкой пшеничной каши.

2 Рассчитайте необходимое количество жидкости, соли и выход жидкой манной каши из 4, 1 кг крупы

3 Сколько необходимо взять крупы, жидкости и соли для приготовления 11, 8 кг перловой рассыпчатой каши?

3 вариант

1 Рассчитайте необходимое количество крупы и жидкости для приготовления 67 кг рассыпчатой рисовой каши.

2 Рассчитайте необходимое количество жидкости, соли и выход вязкой каши «Геркулес» из 11,1 кг крупы.

3 Сколько необходимо взять крупы, жидкости и соли для приготовления 123 кг вязкой пшеничной каши?

4 вариант

1 Рассчитайте необходимое количество крупы и жидкости для приготовления 31 кг вязкой ячневой каши.

2 Рассчитайте необходимое количество жидкости, соли и выход перловой рассыпчатой каши из 7,2 кг крупы.

3 Сколько необходимо взять крупы, жидкости и соли для приготовления 5,65 кг вязкой гречневой каши?

5 вариант

1 Рассчитайте необходимое количество крупы и жидкости для приготовления 22 кг вязкой манной каши.

2 Рассчитайте необходимое количество жидкости, соли и выход рисовой жидкой каши из 23,8 кг крупы.

3 Сколько необходимо взять крупы, жидкости и соли для приготовления 82, 1 кг вязкой

овсяной каши?

Раздел 6 Приготовление и творческое оформление горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки

Тема 6.1.

Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки

Вариант 1

1. Рассчитайте количество творога и яиц, необходимое для приготовления 12 порций сырников с морковью
2. Рассчитайте количество творога и яиц, необходимое для приготовления 32 порций пудинга из творога (на пару).

Вариант 2

1. Рассчитайте количество яиц и творога, необходимое для приготовления 1 кг запеканки из творога.
2. Определите, сколько порций творожной массы сладкой можно приготовить из 7,5 кг творога.

Вариант 3

1. Определите, сколько порций запеканки из творога с картофелем можно приготовить из 1,15 кг творога и 2 яиц.
2. Произведите расчеты для замены 13,6 кг творога полужирного (содержание жира 9%) на творог нежирный.

Вариант 4

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 10 порций яичницы-глазуньи с луком.
2. Рассчитайте количество яиц, необходимое для приготовления 50 порций омлета натурального.

Вариант 5

1. Рассчитайте количество яичного порошка для приготовления 75 порций омлета (масса 1 порции 125 г)?
2. Рассчитайте количество меланжа для приготовления 25 порций омлета со шпиком (масса 1 порции 125 г)?

Раздел 7 Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нежирного водного сыра

Тема 7.1.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Вариант 1

1. Рассчитайте, используя I колонку Сборника рецептов, массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 75 порций рыбы по-русски.
2. Рассчитайте, используя I колонку Сборника рецептов, количество порций рыбы, запеченной в сметанном соусе, которое можно приготовить из 62 кг мороженого мелкого неразделанного судака.

Вариант 2

1. Каких блюд можно приготовить больше и насколько (колонка I Сборника рецептов): рыбы, припущенной с соусом белым с рассолом, или рыбы, жаренной грилье, из 15 кг мелкого неразделанного судака?
2. Можно ли накормить группу из 35 человек рыбой жареной с луком по-ленинградски, при поступлении 18 кг трески неразделанной (колонка II Сборника рецептов) ?

Вариант 3

1. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, и сравните количество отходов при

холодной обработке 23 кг трески потрошенной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной в молоке.

2. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, и сравните количество отходов при холодной обработке 28 кг щуки неразделанной крупной и такого же количества мелкой щуки для приготовления рыбы (филе) отварной.

Вариант 4

1. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, количество отходов при холодной обработке 15 кг щуки неразделанной мелкой для приготовления рыбы (филе), запеченной с помидорами.

2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 150 порций рыбы по-русски.

Вариант 5

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 55 порций тельного из рыбы.

2. Какое количество камбалы, жаренной во фритюре, можно приготовить из 17 кг камбалы дальневосточной неразделанной?

Вариант 6

1. Рассчитайте, используя I колонку Сборника рецептов, массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 75 порций рыбы по-русски.

2. Рассчитайте, используя I колонку Сборника рецептов, количество порций рыбы, запеченной в сметанном соусе, которое можно приготовить из 62 кг мороженого мелкого неразделанного судака.

Вариант 7

1. Каких блюд можно приготовить больше и насколько (колонка I Сборника рецептов): рыбы, припущенной с соусом белым с рассолом, или рыбы, жаренной грилье, из 15 кг мелкого неразделанного судака?

2. Можно ли накормить группу из 35 человек рыбой жареной с луком по-ленинградски, при поступлении 18 кг трески неразделанной (колонка II Сборника рецептов) ?

Вариант 8

1. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, и сравните количество отходов при холодной обработке 23 кг трески потрошенной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной в молоке.

2. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, и сравните количество отходов при холодной обработке 28 кг щуки неразделанной крупной и такого же количества мелкой щуки для приготовления рыбы (филе) отварной.

Вариант 9

1. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, количество отходов при холодной обработке 15 кг щуки неразделанной мелкой для приготовления рыбы (филе), запеченной с помидорами.

2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 150 порций рыбы по-русски.

Вариант 10

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 55 порций тельного из рыбы.

2. Какое количество камбалы, жаренной во фритюре, можно приготовить из 17 кг камбалы дальневосточной неразделанной?

Раздел 8 Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

Тема 8.1

Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов

Тема 8.2

Технология приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика

Вариант 1

1. На производстве отсутствуют сухари панировочные. Сколько понадобится пшеничного хлеба 1-го сорта для приготовления 100 порций шницеля натурального рубленого, если на 1 порцию необходимо 20 г сухарей?

Вариант 2

1. Какое количество биточков можно приготовить из говяжьей туши II категории массой 140 кг, если на 1 порцию необходимо взять 74 г говядины массой нетто?

2. Сколько потребуется мясной свинины для приготовления 40 порций шашлыка, если на 1 порцию необходимо взять 147 г массой нетто корейки и тазобедренной части?

Вариант 3

1. Определите количество субпродуктов, отходов и потерь при обработке 65 кг потрошенных гусей I категории.

2. Определите количество пищевых обработанных субпродуктов, в том числе кожи шеи, полученных при обработке 42 кг полупотрошенных кур II категории.

Вариант 4

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 60 порций рагу из баранины.

2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 100 порций рубленых из кур котлет.

Вариант 5

1. Какое количество томатной пасты с содержанием сухих веществ 25% (при отсутствии на производстве пюре) понадобится для приготовления 50 порций гуляша, если по норме на 1 порцию необходимо 20 г томатного пюре?

2. Рассчитайте, используя колонку II рецептуры № 401 Сборника рецептов, 30 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, при наличии 5 кг грудинки бараньей I категории с реберной костью.

Вариант 6

1. Рассчитайте, используя колонку III рецептуры № 378 Сборника рецептов, сколько порций натуральных котлет можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).

2. Рассчитайте, используя колонку II рецептуры № 363 Сборника рецептов, сколько порций грудинки, фаршированной кашей, можно приготовить из 30 кг бараньей грудинки I категории.

Вариант 7

1. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры № 373 Сборника рецептов, количество говядины II категории для приготовления 120 порций лангета.

2. Рассчитайте, используя колонку II рецептуры № 377 Сборника рецептов, сколько порций шашлыка можно приготовить из 10 кг говядины II категории.

Вариант 8

1. Рассчитайте, используя колонку III рецептуры № 357 Сборника рецептов, сколько порций отварного мяса можно приготовить при поступлении 100 кг говядины II категории.

2. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры № 373 Сборника рецептов, количество говядины I категории для 50 порций лангета.

Вариант 9

1. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры № 382 Сборника рецептов, сколько баранины II категории потребуется для приготовления 100 порций шницеля.

2. Рассчитайте, используя колонку I рецептуры № 407 Сборника рецептов, потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 40 порций почек по-русски, если имеются почки бараньи охлажденные.

Критерии оценки решения задач:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- допущена существенные 1-2 ошибки;

Оценка «2»:

- допущены 3 и более ошибок;

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

2.4 Заполнение таблиц

Заполните таблицу «Требования к качеству блюд из творога» по следующим показателям:

Название блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус и аромат	Консистенция
1 Вареники с творогом				
2 Вареники ленивые				
3 сырники				
4 Творожная запеканка				
5 Пудинг запечённый				

Заполните таблицу «Требования к качеству рыбных блюд»

Название блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус и аромат	Консистенция
1 Отварная рыба				
2 Припущенная рыба				
3 Рыба жаренная основным способом				
4 Рыба, жаренная во фритюре				
5 Рыба кляр				
6 Рыба запечённая				
7 Блюда из рыбной котлетной массы				

«Состав разных блюд из мяса»

Выберите продукты, входящие в состав мясных блюд, тушеных мелкими кусками.

Продукты	Блюдо			
	плов	азу	гуляш	рагу
1. Баранина				
2. Гарнир				
3. Говядина				
4. Жир				

5. Картофель				
6. Крупа рисовая				
7. Лук репчатый				
8. Морковь				
9. Мука пшеничная				
10. Огурцы соленые				
11. Петрушка (корень)				
12. Томатное пюре				
13. Чеснок				
14. Соль				
15. Перец молотый				
16. Томатное пюре				

«Блюда из мяса, жаренного натуральными порционными кусками»

Название блюда	Особенности подачи	Гарнир	Соус
1.Бифштекс	<i>Степень прожаренности: с кровью, полупрожаренный, прожаренный</i>	<i>Картофель жареный, картофель фри, сложный гарнир из 3-4 видов овощей</i>	<i>мясной сок, можно положить сверху кусочек зеленого масла</i>
2.Бифштекс с яйцом			
3.Бифштекс с луком (по-деревенски)			
4.Филе			
5.Филе с соусом			
6.Лангет			
7.Антрекот			
8.Котлеты натуральные из баранины или свинины, или телятины			
9.Эскалоп из свинины или телятины			
10.Шашлык по-карски			

2.5.Контрольные и самостоятельные работы

Контрольная работа по темам 3.1 Приготовление горячих и холодных супов и 4.1 Технология приготовления горячих соусов

1 вариант

Контрольная работа состоит из 3 блоков.

1 блок. На каждый вопрос выберите 1 ответ из предложенных вариантов.

За каждый правильный ответ 1 балл

Вопросы	Варианты ответов

1. Какую мучную пассеровку используют для соуса сметанного с томатом?	А) белую сухую б) красную жирную в) мучную с томатом
2. Какой бульон используют для соуса красного основного?	А) рыбный б) коричневый в) куриный
3. Верно ли, что в маринад овощной с томатом добавляют пассерованные лук, морковь и белые корни?	А) верно Б) неверно
4. Можно ли приготовить сладкий молочный соус с добавлением ванилина?	А) можно Б) нельзя
5. Для подачи какого блюда используют польский соус?	А) рыба отварная б) курица запечённая в) говядина жареная
6. Что входит в состав майонеза?	А) яичные желтки б) яичные белки в) сливочное масло
7. Можно ли соус белый основной приготовить на рыбном бульоне?	А) можно Б) нельзя

2 блок. В каждое задание вставьте пропущенное слово.

За каждый правильный ответ 2 балла

1. Для приготовления рыбного бульона рыбу заливают _____ водой
2. Для красной мучной пассеровки муку обжаривают до _____ цвета
3. Белую жирную пассеровку лучше всего приготовить на _____ масле
4. В соус молочный сладкий для аромата добавляют _____
5. Соус томатный готовят на основе _____ соуса

3 блок. Напишите технологию приготовления щей из свежей капусты с картофелем, и составьте технологическую схему их приготовления.

В зависимости от полноты и правильности ответа за 3 блок – до 10 баллов.

2 вариант

Контрольная работа состоит из 3 блоков.

1 блок. На каждый вопрос выберите 1 ответ из предложенных вариантов.

За каждый правильный ответ 1 балл

Вопросы	Варианты ответов
1. Какую мучную пассеровку используют для соуса томатного?	А) белую жирную б) красную сухую в) мучную с томатом
2. Верно ли, что для приготовления соусов, мучную пассеровку всыпают в кипящий бульон и тщательно размешивают, чтобы не было комочков?	А) верно Б) неверно
3. Можно ли приготовить соус сметанный с томатом?	А) можно Б) нельзя
4. Для подачи какого блюда используют соус молочный сладкий?	А) рисовая запеканка б) рыба отварная

	в) котлеты из баранины
5. Что добавляют в соус-майонез с корнишонами?	А) корень петрушки б) маринованные огурцы в) кориандр
6. Можно ли холодные соусы подавать к горячим и холодным блюдам?	А) можно Б) нельзя
7. Какой соус готовят с сухофруктами?	А) луковый б) кисло-сладкий в) польский

2 блок. В каждое задание вставьте пропущенное слово.

За каждый правильный ответ 2 балла

1. Для приготовления грибного бульона грибы заливают _____ водой
2. Для молочного соуса с томатом используют _____ мучную пассеровку
3. Майонез готовят на основе _____ масла
4. Для зашпывания соуса красного основного используют _____
5. В розовое масло добавляют _____

3 блок. Напишите технологию приготовления супа картофельного с бобовыми и составьте технологическую схему его приготовления.

В зависимости от полноты и правильности ответа за 3 блок – до 10 баллов.

Критерии оценки контрольной работы

Максимальное количество баллов – 27

25-27баллов - баллов – 5

20-24 баллов - 4

13-19 баллов – 3

12 и менее баллов – 2

Самостоятельная работа по теме 5.2 Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

1 вариант

Запеканка рисовая

Рис 45, вода 65, молоко 100, сахар 10, яйца ¼ шт., изюм 10,5, масло 3, сухари панировочные 4, сметана 3, масса готовой запеканки -200г, сметана для отпуски-30г

Уровень А. За каждый правильный ответ – 1 балл.

- 1 Какой рис содержит больше витаминов и минеральных веществ?
А) шлифованный б) полированный в) пропаренный
- 2 Какую кашу используют для рисовой запеканки?
А) рассыпчатую б) вязкую в) жидкую
- 3 В какой рисовой каше сохраниться больше питательных веществ?
А) Рис откидной б) рис, сваренный по общим правилам в) рис припущенный
- 4 Верно ли, что рис плохо разваривается в молоке?
- 5 Какое молоко может дольше храниться при комнатной температуре?
А) непастеризованное б) пастеризованное в)стерилизованное

Уровень Б. Максимум – 3 балла

Напишите требования к качеству риса полированного по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция.

Уровень С Максимум – 5 баллов.

Напишите технологию приготовления рисовой запеканки, укажите:

- А) подготовка риса к варке;
- Б) Варка рисовой каши
- В) приготовление запеканки
- Г) порционирование и отпуск
- Д) требования к качеству рисовой запеканки

2 вариант

Биточки пшённые

Пшено 62, молоко 50, вода 125, сахар 8, яйцо 1/5 шт., сухари панировочные 8, масло 8, масса готовых биточков – 200г, сметана для отпуска – 30г.

Уровень А. За каждый правильный ответ – 1 балл

1 Из какого злака вырабатывают пшено?

- А) пшеница б) овёс в) просо

2 Зачем пшено перед варкой ошпаривают?

- А) чтобы сохранило форму б) чтобы удалить горечь в) чтобы хорошо разварилось

3 Какую кашу используют для приготовления пшённых биточков?

- А) рассыпчатую б) вязкую в) жидкую

4 Верно ли, что для приготовления молочной пшённой каши, пшено нужно отварить в смеси воды и молока?

5 Что является наиболее ценным в пищевом отношении в куриных яйцах?

- А) белок б) желток в) скорлупа

Уровень Б. Максимум – 3 балла

Напишите требования к качеству пшена шлифованного по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция.

Уровень С Максимум – 5 баллов.

Напишите технологию приготовления пшённых биточков укажите:

- А) подготовка пшена к варке;
- Б) Варка пшённой каши
- В) приготовление пшённых биточков
- Г) отпуск
- Д) требования к качеству пшённых биточков

3 вариант

Крупеник

Греча 74, молоко 50, вода 70, творог 86, сахар 10, яйца ¼ шт., сухари панировочные 5, масло 5, сметана 5, масса готового крупеника – 250г, сметана для отпуска-30г

Уровень А. За каждый правильный ответ – 1 балл.

1 Как называется гречневая крупа из расколотых ядер гречихи?

- А) ядрица б) продел в) хлопья лепестковые

2 Какую кашу используют для крупеника?

- А) рассыпчатую б) вязкую в) жидкую

3 Верно ли, что перед использованием ядрицу поджаривают?

4 Верно ли, что гречневую кашу лучше подавать с молоком, чем варить на нём?

5 Творог ценят как продукт, содержащий:

А) молочный жир б) молочный сахар в) полноценный белок?

Уровень Б. Максимум – 3 балла

Напишите требования к качеству ядрицы быстрорастваривающейся по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция.

Уровень С Максимум – 5 баллов.

Напишите технологию приготовления крупеника, укажите:

- А) подготовка гречи к варке;
- Б) Варка гречневой каши
- В) приготовление крупеника
- Г) порционирование и отпуск
- Д) требования к качеству крупеника

4 вариант

Макаронник

Рожки 75, вода 150, молоко 100, яйца ½ шт., сахар 10, масло 5, сухари панировочные 5, масса готового макаронника – 250 г, масло для отпуски-10г

Уровень А. За каждый правильный ответ – 1 балл.

- 1 К какому виду макаронных изделий относятся рожки?
А) трубчатые б) фигурные в) лентообразные
- 2 Какие макароны имеют наибольшую калорийность?
А) из хлебопекарной муки б) из макаронной муки твёрдых сортов
- 3 Каким способом варят макароны для макаронника?
А) сливным б) несливным
- 4 Верно ли, что макароны после варки откидывают на дуршлаг и промывают водой, чтобы они не слиплись?
- 5 Верно ли, что сахар состоит из чистой глюкозы?

Уровень Б. Максимум – 3 балла

Напишите требования к качеству рожков по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция.

Уровень С Максимум – 5 баллов.

Напишите технологию приготовления макаронника, укажите:

- А) подготовка рожков к варке;
- Б) Варка рожков
- В) приготовление макаронника
- Г) порционирование и отпуск
- Д) требования к качеству макаронника

5 вариант

Лапшевник с творогом

Лапша 72, вода 166, творог 101, яйца ¼ шт., сахар 10, маргарин 5, сметана 5, сухари панировочные 5, масса готового лапшевника – 300 г, сметана для отпуски-30г

Уровень А. За каждый правильный ответ – 1 балл.

- 1 К какому виду макаронных изделий относится лапша?
А) трубчатые б) фигурные в) лентообразные
- 2 Каким способом формуют лапшу?
А) штампуют б) режут в) прессуют

- 3 Каким способом варят лапшу для лапшевника?
А) сливным б) несливным
- 4 В каких макаронах сохранится больше питательных веществ, которые сварили:
А) сливным способом б) несливным способом
- 5 Можно ли непастеризованный творог использовать для приготовления лапшевника?

Уровень Б. Максимум – 3 балла

Напишите требования к качеству лапши по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция.

Уровень С Максимум – 5 баллов.

Напишите технологию приготовления лапшевника, укажите:

- А) подготовка лапши к варке;
Б) Варка лапши
В) приготовление лапшевника
Г) порционирование и отпуск
Д) требования к качеству лапшевника

Критерии оценок:

11- 12 баллов – 5

9-10 баллов - 4

6-7-8 баллов – 3

5 и менее баллов – 2

Контрольная работа по теме 6.1.

Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки

Вариант 1

1. Дайте характеристику способов варки яиц. Каково использование вареных яиц в кулинарии?
2. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления натуральной яичницы-глазуньи.
3. Что можно сказать об ассортименте и технологии приготовления холодных блюд из творога?
4. Составьте карточку дефектов запеканки из творога.

Вариант 2

1. Каковы ассортимент и технология приготовления яичниц с гарниром?
2. Дайте характеристику ассортимента яичных продуктов. Как их использовать?
3. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления пудинга из творога запеченного.
4. Каковы требования к качеству блюд из творога и их хранению?

Вариант 3

1. Опишите ассортимент и технологию приготовления омлетов (натурального и смешанного).
2. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления омлета натурального запеченного.
3. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления вареников ленивых.
4. Дайте характеристику оборудования, посуды и инвентаря, применяемых при приготовлении блюд из творога

Вариант 4

1. Опишите ассортимент и технологию приготовления яиц «пашот». Как они используются в кулинарии?
2. Составьте карточку дефектов драчены.

3. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сырников.
4. Составьте карточку дефектов ленивых вареников.

Вариант 5

1. Опишите ассортимент и технологию приготовления омлетов фаршированных.
2. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления запеченных под соусом яиц.
3. Дайте характеристику замороженных полуфабрикатов творожных блюд.
4. Приведите сравнительную характеристику приготовления и способов отпуска пудингов из творога вареного и запеченного.

Критерии оценки

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

Самостоятельная работа по теме 7.1.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

Вариант 1

1. Как провести обработку чешуйчатой рыбы? Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы.
2. Каковы особенности технологии приготовления блюд из вареной рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура варки, время варки, гарниры и соусы к отварной рыбе, оформление)?

Вариант 2

1. Как выполнить обработку бесчешуйчатой рыбы? Дайте характеристику полуфабрикатов из рыбы.
2. Каковы особенности приготовления блюд из запеченной рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура запекания, продолжительность варки, подбор гарниров и соусов, оформление)?

Вариант 3

1. Как осуществить обработку осетровой рыбы? Каково ее кулинарное использование? Какие полуфабрикаты из осетровой рыбы вам известны?
2. Каковы особенности приготовления блюд основным способом из жареной рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура жаренья, время варки, гарниры и соусы к жареной рыбе, оформление)?

Вариант 4

1. Как выполнить обработку рыбы для фарширования?
2. Каковы особенности приготовления блюд из жаренной во фритюре рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура жаренья, продолжительность варки, гарниры и соусы к жареной рыбе, оформление) ?

Вариант 5

1. Как осуществить обработку морепродуктов ? Каково их кулинарное использование?
2. Каковы особенности приготовления блюд из рыбной котлетной массы (виды рыб, технология приготовления массы, полуфабрикаты, способы тепловой обработки, гарниры и соусы к блюдам, оформление) ?

Вариант 6

1. Как произвести обработку бесчешуйчатой рыбы? Какие полуфабрикаты из бесчешуйчатой рыбы вам известны?
2. Каковы особенности приготовления блюд из рыбы грилье (виды рыб, полуфабрикаты, гарниры и соусы к рыбе грилье, оформление) ?

Критерии оценки

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

Самостоятельная работа по разделу 8

Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

1 вариант

- 1 В какую воду закладывают говядину, если её варят для 2 блюд?
А) холодную б) тёплую в) горячую
- 2 Верно ли, что при варке мяса, его масса увеличивается?
- 3 Как называется мясо, жаренное крупным куском?
А) ромштекс б) ростбиф в) бифштекс
- 4 К каким блюдам относится бефстроганов?
А) мелкокусковые б) порционные в) крупнокусковые
- 5 Какую птицу лучше использовать для жарки!
А) молодую б) старую
6. Выберите 4 продукта, входящие в состав котлетной массы для биточков:
А) мясо б) белый хлеб в) чёрный хлеб г) молоко д) соль е) рис
- 7 В каком блюде будут самые большие потери массы при тепловой обработке?
А) котлеты натуральные из филе птицы б) котлеты из филе курицы панированные
- 8 Чем поливают жаренные биточки из телятины?

- А) соус красный основной б) соус белый основной в) растопленное масло
- 9 Как нужно поступить, чтобы варёный язык легко очистить от кожи?
- 10 Напишите требования к качеству готовых тефтелей из мяса по следующим показателям: внешний вид, вкус и аромат, цвет, консистенция.

2 вариант

- 1 В какую воду закладывают курицу, если её варят для 2 блюд?
- А) холодную б) тёплую в) горячую
- 2 Верно ли, что при жарке мяса, его масса увеличивается за счёт набухания белков?
- 3 Как называется мясо, жаренное мелким куском?
- А) антрекот б) бефстроганов в) бифштекс
- 4 К каким блюдам относится ростбиф?
- А) мелкокусковые б) порционные в) крупнокусковые
- 5 Можно ли взрослую курицу сварить, если её нужно использовать для 2 блюд?
6. Выберите 4 продукта, входящие в состав массы для тефтелей:
- А) мясо б) белый хлеб в) чёрный хлеб г) лук д) соль е) рис
- 7 Какую панировку используют для зраз из говядины?
- А) мучную б) сухари в) не панируют
- 8 Чем поливают отварную говядину?
- А) соус красный основной б) соус белый основной в) не поливают
- 9 Верно ли, что чем дольше жарить печень, тем она становится более жёсткая?
- 10 Напишите требования к качеству готовых котлет из мяса по следующим показателям: внешний вид, вкус и аромат, цвет, консистенция.

3 вариант

- 1 В какую воду закладывают почки при варке чтобы удалить неприятный запах?
- А) холодную б) тёплую в) горячую
- 2 Верно ли, что при жарке котлет из говядины, их масса увеличится за счёт хлеба, который впитывает в себя влагу?
- 3 Как называется мясо, тушёное мелким куском?
- А) рагу б) ростбиф в) мясо духовое
- 4 К каким блюдам относится бифштекс?
- А) мелкокусковые б) порционные в) крупнокусковые
- 5 Можно ли цыплёнка, гуся, курицу зажарить целиком?
6. Выберите 4 продукта, входящие в состав котлетной массы из птицы:
- А) мякоть курицы б) белый хлеб в) чёрный хлеб г) молоко д) сливочное масло е) рис
- 7 Какую панировку используют для тефтелей из говядины?
- А) мучную б) сухари в) не панируют
- 8 Чем поливают жареные котлеты из птицы?
- А) соус красный основной б) соус белый основной в) растопленное масло
- 9 В какую воду закладывают телятину, если её варят для 2 блюд?
- А) горячую б) тёплую в) холодную
- 10 Напишите требования к качеству готовых биточков из мяса по следующим показателям: внешний вид, вкус и аромат, цвет, консистенция.

2.6.Лабораторные работы

Раздел 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья

1. Оценка качества круп, бобовых, макаронных изделий
2. Оценка качества яичных товаров и творога
3. Органолептическая оценка качества пряностей и приправ

Тема 1.2. Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха

4. Приобретение практических навыков эксплуатации теплового оборудования
5. Приобретение практических навыков санитарной обработки инструментов и инвентаря

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы 1, 2, 4 отводится по 180 мин, на работу 3 – 135 мин, на работу 5 – 90 минут. В течение работы обучающиеся должны произвести органолептическую оценку качества сырья (тема 1.1); приобрести навыки безопасной эксплуатации теплового оборудования и навыков санитарной обработки инструментов и инвентаря (тема 1.2),

Оборудование и инвентарь: производственные столы, поварские ножи, продукты для оценки качества, электроплиты, жарочный шкаф, ручной инвентарь и инструменты

Тема 3.1. Приготовление горячих и холодных супов

1. Приготовление бульонов, отваров
2. Приготовление и оформление заправочных супов
3. Приготовление и оформление молочных, сладких супов и супов-пюре
4. Приготовление и оформление холодных супов

Инструкция по выполнению:

На выполнение работ 1 и 4 дается 90 минут; на работы 2 и 3 – 135 мин.

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление бульона или супа (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Тема 4.1 Технология приготовления горячих соусов

1. Приготовление соусов красных
2. Приготовление соусов белых на мясном и рыбном бульоне
3. Приготовление соусов молочных, сметанных
4. Приготовление соуса грибного

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается по 90 минут.

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление соуса (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Тема 5.1. Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

1. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей
2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей

3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей
4. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы 1, 3, 4 отводится по 180 мин, на работу 2 – 135 мин.

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление блюда из овощей (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Тема 5.2 Технология приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий

1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых
2. Приготовление блюд из макаронных изделий

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается по 135 минут.

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление блюд или гарнира из круп, бобовых, макаронных изделий (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Тема 6.1. Технология приготовления и оформления горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки

1. Приготовление блюд из яиц
2. Приготовление блюд из творога
3. Приготовление блюд из муки

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается по 90 минут.

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление блюд из яиц, творога, муки (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Тема 7.1. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

1. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы
2. Приготовление блюд из рыбы жаренной
3. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается по 135 минут.

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление блюда из рыбы (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электромясорубка, электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, разделочные доски, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Раздел 8 Приготовление и творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

1. Приготовление блюд из жареного, запеченного и тушеного мяса.
2. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы из мяса
3. Приготовление блюд из отварной, жареной и тушеной птицы
4. Приготовление блюд из рубленой птицы.

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается по 135 минут.

В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление блюда из мяса или птицы (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: электромясорубка, электроплиты, жарочный шкаф, производственные столы, ножи для нарезки, разделочные доски, сковороды, сотейники, кастрюли, сита, веселки, шумовки; продукты в соответствии с технологической картой, посуда для подачи.

Критерии оценки лабораторной работы

Оценка «5»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; готовое блюдо соответствует всем требованиям к качеству.

Оценка «4»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, при этом допущены две-три незначительные ошибки, исправленные по требованию преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; готовое блюдо соответствует всем требованиям к качеству, но имеет некоторые замечания: слегка недосолено или недостаточный колер

Оценка «3»:

Обучающийся выполнил работу при постоянном контроле преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, испытывает затруднения в подборе оборудования и инвентаря; готовое блюдо соответствует требованиям к качеству, но имеет более существенные недостатки: нарушения формы нарезки, недосолено или слегка пересолено, потеряло форму в процессе приготовления

Оценка «2»:

При выполнении работы обнаружено непонимание обучающимся технологии обработки сырья и приготовления блюда или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя; имеют место нарушения техники безопасности; готовое блюдо не отвечает требованиям к качеству.

Оценка «1»:

Работа не выполнена.

3. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Общие положения

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций по профессиональному модулю проводится в несколько этапов:

1. Дифференцированный зачет по МДК 02.01. Проводится в письменной форме. Позволяет оценить усвоение всей суммы знаний, входящих в ПК данного междисциплинарного курса.
2. Экзамен по МДК 02.02. Проводится в письменной форме. Тестирование позволяет быстро и точно оценить уровень знаний по темам и разделам, входящих в курс МДК 02.01
3. Дифференцированный зачет по учебной практике. Данный вид контроля позволяет оценить степень сформированности практических компетенций, осуществляется до выхода на производственную практику, а задания носят практико - ориентированный характер и показывают степень готовности обучающегося к выполнению заданий на производстве, непосредственно на рабочем месте.
4. Дифференцированный зачет по производственной практике. Проводится с участием работодателя на основании аттестационного листа и дневника производственной практики.
5. Экзамен (квалификационный).

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной *деятельности* «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», а также составляющих модуль профессиональных компетенций; кроме того, проверяется динамика формирования общих компетенций в процессе освоения ППКРС в целом.

Итогом аттестации по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01

Элементы модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.02.01	Дифференцированный зачет	Контрольная работа
МДК 02.02	Экзамен	Контрольная работа
Учебная практика	Дифференцированный зачет	Зачеты по учебной практике
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Заполнение дневника производственной практики
Экзамен (квалификационный)		

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по ПМ. 02 осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

	на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и
- нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

	– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров
	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
	Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;

	– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов;

- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
- проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
- техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
- правила, техника общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья,

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

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
 - замачивать сушеные;
 - бланшировать;
 - варить в воде или в молоке;
 - готовить на пару;
 - припускать в воде, бульоне и собственном соку;
 - жарить сырые и предварительно отваренные;
 - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
 - фаршировать, тушить, запекать;
 - готовить овощные пюре;
 - готовить начинки из грибов;
- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
 - замачивать в воде или молоке;
 - бланшировать;
 - варить в воде или в молоке;
 - готовить на пару;
 - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
 - жарить предварительно отваренные;
 - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
 - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
 - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
 - готовить пюре из бобовых;
- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

	оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих

блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)

- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;

- формовать изделия из творога;

- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;

- жарить на плоской поверхности;

- жарить, запекать на гриле;

- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;

- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);

- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);

- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;

- подготавливать продукты для пиццы;

- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;

- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;

- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;

- жарить в большом количестве жира;

- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;

- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;

- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;

- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;

- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального

использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости;
- техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

	– правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов;

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

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
- ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;

	– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

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

	приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

3. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу профессионального модуля

Общие положения

3.1.1. Дифференцированный зачет по МДК 02.01

1. Дифференцированный зачет проводится по окончании изучения МДК 02.01. в группах обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в рамках часов, выделенных на изучение междисциплинарного курса.
2. К сдаче дифференцированного зачета допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебную программу по МДК.02.01.
3. Дифференцированный зачет проводится в виде письменной работы, на выполнение которой отводится 1 урок.
4. Ответы на вопросы заносятся обучающимися в бланк ответов
5. Письменные работы оцениваются по 5-ти балльной шкале.

3.1.2. Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения МДК 02.01

1. Работа состоит из 5 вариантов, каждый содержит 2 задания (*задания – приложение 1*)
2. **Задание 1.** Включены вопросы по товароведной характеристике круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, пряностей и приправ.

3. **Задание 2.** Содержит вопросы по организации рабочих мест повара горячего цеха.

3.1.3. Критерии оценки дифференцированного зачета по МДК 02.01

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

Итоги дифференцированного зачета заносятся в ведомость (*приложение 1*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (*приложение 12*)

3.2.Экзамен по МДК 02.02.

1. Экзамен проводится по окончании изучения МДК 02.02. в группах обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в рамках часов, выделенных на проведение экзамена.
2. К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебную программу по МДК.02.02.
3. Экзамен проводится в виде письменной работы, на выполнение которой отводится 1 урок.
4. Ответы на вопросы заносятся обучающимися в бланк ответов (*приложение 4*)
5. Письменные работы оцениваются двумя оценками: тестовым баллом и аттестационной отметкой. Тестовый балл выставляется по 83 - балльной шкале. Аттестационная отметка – по пятибалльной шкале (критерии оценок описаны ниже). Результаты экзамена заносятся (*приложение 6*)

3.2.1. Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения МДК 02.02

1. **Блок А** содержит 16 вопросов базового уровня сложности по технологии приготовления супов и соусов с выбором вариантов ответов;
2. **Блок В** содержит описание технологии приготовления блюда из овощей, состоящее из 20 пунктов. Обучающемуся необходимо выбрать 12 правильных пунктов в технологии приготовления.
3. **Блок С:** состоит из 20 вопросов с выбором вариантов ответов.
4. **Блок Д:** содержит 25 вопросов как с выбором вариантов ответов, так и с самостоятельной их формулировкой по технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов

5. **Блок Е:** содержит 2 задания. В задании 1 необходимо выбрать 2 показателя требований к качеству блюда из мяса, которые не соответствуют требованиям к качеству мясных блюд. В задании 2 обучающемуся нужно выбрать 8 правильных операций, соответствующих технологии приготовления мясного блюда.

5.2.3 Типовые задания для оценки освоения МДК (приложение 2)

Блок А: включены вопросы о приготовлении супов и соусов.

Блок В: содержит вопросы о технологии приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Блок С: включены вопросы о приготовления и оформления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, а так же горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки.

Блок Д: содержит вопросы по технологии приготовления и оформления блюд из рыбы и морепродуктов

Блок Е: включены вопросы о технологии приготовления блюд из мяса и субпродуктов, требованиях к качеству мясных блюд и блюд из домашней птицы

5.2.4. Критерии оценки

1. В блоке А каждый правильно выбранный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов в блоке А – 16
2. В блоке В каждый правильно выбранный (сформулированный) ответ в заданиях оценивается в 1 балл . Максимальное количество баллов в блоке В – 12
3. В блоке С каждый правильно выбранный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов в блоке С – 20
4. В блоке Д каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов в блоке Д – 25
5. В блоке Е каждый правильный выбранный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов за 1 и 2 задания – 10 баллов.
6. Максимально возможное количество баллов за блоки А, В, С, Д и Е – 83 балла.
(Ответы на задания – приложение 3)

5.2.5. Критерии аттестационной отметки

1. Аттестационная отметка за экзамен по МДК 02.02.выставляется исходя из набранной суммы баллов:
77-83 баллов – отметка 5(отлично)
65-76 баллов – отметка 4 (хорошо)
42-64 баллов – отметка 3 (удовлетворительно)
41 балл и ниже – отметка 2 (неудовлетворительно)

Итоги экзамена заносятся в ведомость (приложение 5) и в сводную ведомость промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (приложение 12)

6. Промежуточная аттестация по учебной практике профессионального модуля

6.1. Общие положения

1. Дифференцированный зачет по учебной практике проводится в группах обучающихся во время учебной практики по ПМ 02.
2. К сдаче зачета допускаются обучающиеся, полностью освоившие программу учебной практики.
3. Дифференцированный зачет проводится в виде практической работы, на выполнение которой отводится 3 астрономических часа (180 минут).

4. Практическая работа оценивается во время выполнения работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по определённым показателям (критерии оценок описаны ниже) (*перечень работ – приложение 7*)

Результаты зачета заносятся в ведомость **промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике** (*приложение 8*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 12*)

6.2. Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения ПМ. 02

1. Работа представляет собой практическое приготовление и оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
2. Для выполнения практической работы, обучающиеся предварительно рассчитывают и оформляют технологическую карту на определенное блюдо/изделие (по заданию аттестационной комиссии).
3. Практическая часть содержит перечень работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

6.3. Типовые задания для оценки результатов освоения профессиональных компетенций ПМ.02 (*приложение 7*)

1. Включены практические задания по приготовлению и оформлению супов, соусов, блюд, кулинарных изделий и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

6.4. Показатели оценки результатов

Практическая работа обучающихся оценивается по следующим показателям:

1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

6.5. Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе.
2. Наибольшее возможное количество баллов при оценке профессиональных компетенций - 20
3. По суммарному количеству баллов выставляется оценка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:
 - **18 – 20 -баллов – оценка 5 «отлично»**
 - **14 - 17-баллов – оценка 4 «хорошо»**
 - **9 – 13 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»**

- **8 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»**

Результаты дифференцированного зачета по учебной практике профессионального модуля заносятся в ведомость промежуточной аттестации по профессиональному модулю (*приложение 8*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 11*)

7. Промежуточная аттестация по производственной практике профессионального модуля.

7.1. Общие положения

Аттестация по производственной практике выполняется во время прохождения производственной практики на предприятии общественного питания и включает в себя заполнение обучающимся дневника производственной практики и заполнение работодателем аттестационного листа на каждого обучающегося (*приложение 9*)

Кроме того, каждый обучающийся заполняет отчет по производственной практике (*приложение 10*)

7.2. Характеристика заданий для производственной практики

Обучающиеся выполняют работы по приготовлению и оформлению супов и соусов, блюд, кулинарных изделий и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, соответствующие 3 и 4 разряду по профессии «Повар».

7.3. Показатели оценки результатов

Качество выполнения работ по производственной практике оценивается по следующим показателям:

1. Умение подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

7.4. Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе. Наибольшее возможное количество баллов - 20.
2. По суммарному количеству баллов выставляется оценка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:

- **18 – 20 -баллов – оценка 5 «отлично»**
- **14 - 17-баллов – оценка 4 «хорошо»**
- **9 – 13 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»**
- **8 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»**

Результаты дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля заносятся в ведомость оценки производственной практики (*приложение 11*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю (*приложение 12*)

8. Экзамен (квалификационный) по ПМ.02.

1. Экзамен (квалификационный) проводится после освоения профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практики).
2. Форма проведения – практическая работа приготовлению и оформлению супов, соусов, блюд, кулинарных изделий и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
3. Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю оформляются протоколом (*приложение 13*) заносятся в сводную ведомость промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю (*приложение 12*)

Проведение повторной аттестации

Повторная аттестация по модулю назначается приказом по колледжу в течение недели со дня проведения соответствующего экзамена (или окончания сессии). Обучающимся, не прошедшим повторную аттестацию по различным причинам, назначаются дополнительные сроки: обучающиеся выпускных групп повторную аттестацию по дисциплинам и модулям проходят до начала квалификационной аттестации, а не выпускных групп – в течение месяца с начала следующего семестра. В эти же сроки проходят аттестацию студенты, не имевшие возможности проходить ее вместе с группой из-за болезни или по другим уважительным причинам

Дифференцированный зачет по МДК 02.01

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Вариант 1

1. Крупы и бобовые, ассортимент, требования к качеству
2. Перечислите инструменты и инвентарь, используемые в горячем цехе, укажите их маркировку.

Вариант 2

1. Дайте характеристику макаронным изделиям, перечислите ассортимент, назовите требования к качеству.
2. Составьте схему рабочих мест повара горячего цеха супового отделения.

Вариант 3

1. Яичные товары. Назовите пищевую ценность, классификацию, требования к качеству яиц. Дефекты яиц.
2. Перечислите тепловое оборудование горячего цеха (суповое отделение). Укажите марки оборудования.

Вариант 4

1. Творог. Пищевая ценность. Назовите процессы производства, ассортимент, требования к качеству творога.
2. Перечислите тепловое оборудование горячего цеха (соусное отделение). Укажите марки оборудования.

Вариант 5

1. Пряности и приправы. Перечислите виды, требования к качеству. Как используют пряности в кулинарии?
2. Составьте схему рабочих мест повара горячего цеха соусного отделения.

Экзамен по МДК 02.02.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Вариант 1

Блок А

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока А напротив номера вопроса.

За каждый правильный ответ-1 балл.

1. Какую мучную пассеровку используют для соуса красного основного?
А) белую жировую б) красную сухую в) овощную с томатом
2. На основе какого соуса готовят соус томатный?
А) белый основной б) красный основной в) сметанный
3. Какой овощ не добавляют в соус белый основной?
А) морковь б) корень петрушки в) репчатый лук
4. Можно ли приготовить сметанный соус на основе белого основного?
5. Для подачи какого блюда используют соус «Маринад овощной с томатом»?
А) шашлык б) маринованные овощи в) рыба под маринадом
6. Какой наполнитель добавляют в розовое масло?
А) лепестки роз б) свёкла в) томатное пюре
7. Можно ли приготовить молочный соус с добавлением репчатого лука?
8. Как нарезают картофель в щи из квашеной капусты?
А) соломка б) ломтики в) кубики
9. Какой бульон используют для борща флотского?
А) мясокостный б) варят со свинокочёностями в) куриный
10. Готовят щи из свежей капусты. Что нужно закладывать в бульон в первую очередь?
А) капуста б) картофель в) соль
11. Что добавляют в костный бульон для придания вкуса и аромата?
А) подпеченный лук б) соль в) лавровый лист и перец горошком
12. Верно ли, что рассольник «Ленинградский» готовят с добавлением рисовой крупы?
13. Можно ли кипятить суп-пюре, заправленный льезоном?
14. Как нарезают свёклу в борщ сибирский?
А) соломкой б) брусочками в) ломтиками
15. Чем заправляют сладкий суп из сухофруктов?
А) мукой б) крахмалом в) пассерованными овощами
16. Какой водой заливают продукты при варке костного бульона?
А) холодной б) теплой в) горячей

Блок В

Прочитайте технологию приготовления блюда «Картофельное пюре». Выберите 12 правильных пунктов в технологии приготовления и занесите их номера в бланк ответов блока В. За каждый правильно выбранный пункт – 1 балл.

1. Картофель сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, промывают.
2. Клубни заливают горячей водой.
3. Картофель закладывают в холодную воду.

4. Картофель заливают теплой водой.
5. Вода должна покрывать картофель на 1-1,5 см.
6. Сразу же добавляют соль.
7. Соль добавляют в конце варки.
8. Солят после того, как вода закипела.
9. Доводят до кипения на сильном нагреве.
10. Варят при слабом кипении и закрытой крышке.
11. Варят при слабом кипении, крышка немного приоткрыта.
12. Отвар сливают, картофель обсушивают.
13. Дают слегка остыть и протирают.
14. Протирают горячим.
15. Добавляют кусочек сливочного масла.
16. Добавляют растопленное сливочное масло.
17. Прогревают и добавляют горячее кипяченое молоко.
18. Добавляют теплое молоко и прогревают.
19. Взбивают до пышной массы.
20. При отпуске поливают маслом, посыпают зеленью.

Блок С

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока С напротив номера вопроса.

За каждый правильный ответ - 1 балл.

1. Какой рис содержит больше витаминов и минеральных веществ?
А) шлифованный б) полированный в) пропаренный
2. При приготовлении яичной каши добавляют молоко. При этом температура свёртывания массы:
А) повышается Б) понижается В) останется прежней
3. Какую кашу используют для приготовления пшённой запеканки?
А) рассыпчатую б) вязкую в) жидкую
4. В какой рисовой каше сохраниться больше питательных веществ?
А) Рис откидной б) рис, сваренный по общим правилам в) рис припущенный
5. Какие яйца имеют наибольшую пищевую ценность?
А) диетические б) столовые в) холодильниковые
6. Верно ли, что пшено плохо разваривается в молоке, поэтому его сначала отваривают в воде до полуготовности, а затем вливают горячее молоко?
7. Какое молоко может дольше храниться при комнатной температуре?
А) непастеризованное б) пастеризованное в) стерилизованное
8. Верно ли, что цветная фасоль содержит ядовитые вещества, поэтому отвар от нее сливают и не используют для приготовления блюд?
9. Какую крупу получают из пшеницы?
А) пшено б) манную в) «Геркулес»
10. К какому типу макаронных изделий относят рожки?
А) трубчатые б) нитеобразные в) лентообразные
11. Из какого злака вырабатывают толокно?
А) Овёс б) гречиха в) ячмень
12. Какой вид подсолнечного масла имеет обезличенные вкус, цвет, запах, поэтому его лучше использовать для жарки кулинарных изделий?
А) нерафинированное б) гидратированное в) рафинированное
13. Как называется замороженная смесь белка и желтка?
А) меланж Б) яичный порошок
14. Какое блюдо легче всего усвоится организмом?
А) сырое диетическое яйцо Б) яйцо вкрутую в) всмятку

15. Что добавляют в пудинг из творога?
А) взбитые белки б) взбитые желтки в) взбитые яйца
16. Можно ли в творожной запеканке муку заменить манной крупой?
17. Какую форму имеют вареники ленивые?
А) форма биточков б) ромбики в) шарики
18. Сколько минут варят яйца «в мешочек»?
А) 4.5-5 мин б) 2.5-3 мин в) 7.5-10 мин
19. Можно ли фаршированный омлет приготовить в запеченном виде?
20. В какой воде замачивают бобовые перед варкой?
А) в холодной б) в тёплой в) в горячей

Блок Д

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.

В бланке ответов Блока Д напротив номера выполняемого вами задания поставьте букву, которая соответствует номеру выбранного вами ответа.

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

- 1 Что необходимо обязательно удалить у рыбы, если её используют целиком?
А) жабры Б) голову В) позвоночную кость
- 2 Какая рыба не относится к семейству окуневых?
А) судак Б) щука В) ерш
- 3 Какая рыба является наиболее ценной, т.к. сохраняет все питательные вещества?
А) мороженная Б) охлаждённая В) живая
- 4 При каком способе оттаивания масса рыбы увеличится?
А) на воздухе Б) в воде
- 5 Как называется смесь из сырых яиц с молоком или водой?
- 6 Хлеб для котлетной массы замачивают в молоке. Каким оно должно быть?
А) теплое Б) холодное В) горячее
- 7 Как называется п/ф из котлетной массы из рыбы в форме шариков диаметром до 3 см, который панируют в муке. В массу вместо хлеба можно добавить припущенный рис?
А) фрикадельки Б) тефтели В) тельное
- 8 Какой вид морепродуктов не относится к ракообразным
А) омар Б) краб В) кальмар
- 9 Как разделяют рыбу для приготовления котлетной массы
А) филе с рёберными костями Б) филе с кожей без костей В) чистое филе
- 10 Продолжите фразу: в воду при оттаивании рыбы для снижения потерь питательных веществ добавляют _____?
- 11 Верно ли, что рыбу вымачивают 2 способами: в сменной и проточной воде?
- 12 Сколько часов допускается хранить п/ф «Тефтели из рыбы»?
а) 6 часов Б) 12 часов В) 24 часа
- 13 Что можно добавить в котлетную массу для придания ей вязкости?
А) Пассерованный лук Б) Вареную рыбу В) сырые яйца
- 14 Как называются зразы в форме полумесяца, которые смачивают в льезоне и панируют в сухарях?
А) биточки Б) Тефтели В) Тельное
- 15 Продолжите фразу: для жарки основным способом щуку панируют в _____.
- 16 Какой водой заливают порционные куски форели для припускания?
А) Холодной Б) Горячей В) теплой
- 17 Верно ли, что для сохранения белого цвета трески при варке можно добавить сок лимона?
- 18 Продолжите фразу: жареную камбалу до готовности доводят в _____.

- 19 Какое масло лучше использовать для жарки хека?
А) сливочное Б) маргарин В) растительное
- 20 Какой гарнир используют к рыбе жареной с луком по-ленинградски ?
А) картофель, жаренный из вареного Б) картофель фри В) рис припущенный
- 21 Продолжите фразу: для припускания судака заливают водой на _____.
- 22 Какой соус используют для подачи блюда «Рыба отварная»
А) белый основной Б) красный основной В) луковый
23. Какую панировку используют для жарки рыбы во фритюре?
А) мучная Б) белая В) двойная
- 24 Какой способ тепловой обработки используют для блюда «Солянка из рыбы на сковороде»?
А) запекание Б) тушение В) припускание
- 25 Каких раков используют для варки?
А) мороженных Б) живых В) охлажденных

Блок Е

Задание 1. Выберите 2 показателя требований к качеству блюда «Говядина отварная», которые не соответствуют требованиям к качеству мясных блюд и поставьте выбранные номера ответов в бланк ответов блока В напротив задания 2.

За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл

1. Внешний вид: крупные куски нарезаны вдоль волокон на порции.
2. Мясо сверху полито соусом.
3. Цвет: готовое мясо имеет розово-красный цвет.
4. Вкус и аромат: тушеного мяса, овощей и специй.
5. Консистенция: мягкая, сочная.

Задание 2. Выберите 8 правильных пунктов в технологии приготовления блюда «Зразы рубленые» и поставьте данные номера в бланк ответов блока В напротив задания 3.

За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл

1. Используют у говядины вырезку.
2. Используют у говядины мякоть шеи, пашину, обрезки
3. Мясо нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку.
4. Черствый белый хлеб вместе с корочками замачивают в холодном молоке.
5. Черствый белый хлеб без корок замачивают в холодной воде.
6. Свежий белый хлеб без корок замачивают в холодном молоке.
7. Измельченное мясо и хлеб, соль, перец перемешивают и пропускают вместе через мясорубку, выбивают, порционируют.
8. Придают форму кружочка, на середину кладут фарш из пассерованного репчатого лука, вареных рубленых яиц, зелени, соли и перца.
9. Придают форму кирпичика с закругленными краями.
10. Придают овально-приплюснутую форму толщиной 2-2,5 см, диаметром 6 см.
11. Панируют в муке
12. Панируют в красной панировке.
13. Прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу.
14. Обжаривают с двух сторон, до готовности доводят в жарочном шкафу.

Вариант 2

Блок А

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока А напротив номера вопроса.

За каждый правильный ответ-1 балл.

1. Какую мучную пассеровку используют для соуса сметанного с томатом?
А) белую сухую б) красную жировую в) мучную с томатом
2. Какой бульон используют для соуса красного основного?
А) мясо-костный б) коричневый в) куриный
3. Верно ли, что в маринад овощной с томатом добавляют пассерованные лук, морковь и белые корни?
4. Можно ли приготовить молочный соус с луком?
5. Для подачи какого блюда используют польский соус?
А) рыба отварная б) кура запечённая в) говядина жареная (ростбиф)
6. Что входит в состав майонеза?
А) яичные желтки б) яичные белки в) сливочное масло
7. Можно ли соус белый основной приготовить на рыбном бульоне?
8. Чем необходимо заправить щи из свежей капусты без картофеля для придания густой консистенции?
А) мукой б) томатной пастой в) крахмалом
9. Как нарезают капусту в борщ украинский?
А) соломкой б) шашками в) кубиками
10. Готовят щи из квашеной капусты с картофелем. Что закладывают в бульон в первую очередь?
А) капусту б) картофель в) соль
11. Верно ли, что при приготовлении супа молочного рисового, крупу вначале отваривают в подсоленной воде, а затем добавляют горячее кипячёное молоко?
12. Что добавляют при варке свёклы для сохранения цвета?
А) соль б) сахар в) уксус
13. Как необходимо подготовить солёные огурцы для рассольника?
А) отварить б) припустить в) потушить
14. Что добавляют при варке рыбного бульона для вкуса?
А) сырые лук и морковь б) сырой репчатый лук в) подпеченные лук и морковь
15. Как нарезают лук и морковь для супа горохового?
А) соломкой б) брусочками в) мелкими кубиками
16. Какой водой заливают продукты при варке бульона из птицы?
А) холодной б) горячей кипяченой в) теплой

Блок В

Прочитайте технологию приготовления блюда «Капуста тушеная». Выберите 12 правильных пунктов в технологии приготовления и занесите их номера в бланк ответов блока В. За каждый правильно выбранный пункт – 1 балл.

1. Свежую капусту обрабатывают.
2. Если вилки заражены гусеницами, то их опускают в холодную подсоленную воду на 15-20мин, затем промывают.
3. Если вилки заражены гусеницами, то их опускают в холодную подкисленную воду на 15-20мин, затем промывают.

4. Капусту нарезают соломкой.
5. Капусту мелко рубят кубиками.
6. Укладывают в котел слоем не более 20 см
7. Укладывают в котел слоем не более 50 см.
8. Добавляют немного бульона и жира.
9. Заливают бульоном так, чтобы он покрывал капусту на 1-1,5 см и добавляют маргарин.
10. Тушат вначале на сильном нагреве, а затем нагрев уменьшают.
11. Сразу же ставят на слабый нагрев и тушат при слабом кипении.
12. Лук, морковь и корень петрушки нарезают соломкой.
13. Лук, морковь и корень петрушки нарезают ломтиками.
14. Капусту тушат до полуготовности и добавляют сырые лук, морковь, корень петрушки и томатное пюре.
15. Капусту тушат до полуготовности и добавляют пассерованные лук, морковь, корень петрушки и томатное пюре.
16. Добавляют лавровый лист, перец и продолжают тушить.
17. В конце тушения добавляют сахар, соль, уксус.
18. Всыпают муку для придания густой консистенции и доводят до готовности.
19. Добавляют разведенную водой мучную пассеровку для придания нужной густоты и тушат до готовности.
20. Используют как гарнир или самостоятельное блюдо.

Блок С

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока С напротив номера вопроса.

За каждый правильный ответ-1 балл.

1. Как называется крупа из целых ядер гречихи:
А) Ядрица б) продел в) смоленская
2. Из какого злака вырабатывают перловую крупу?
А) пшеница б) овёс в) ячмень
3. Какой вид оливкового масла имеет ярко выраженные вкус, цвет, запах, поэтому его лучше использовать для заправки салатов из сырых овощей?
А) нерафинированное б) гидратированное в) рафинированное
4. Верно ли, что белая фасоль содержит полноценные белки?
5. К какому типу макаронных изделий относят спагетти?
А) трубчатые б) нитеобразные в) лентообразные
6. Из какого злака вырабатывают пшено?
А) пшеница б) овес в) просо
7. Какую кашу используют для приготовления пшённых биточков?
А) жидкую б) вязкую г) рассыпчатую
8. Верно ли, что для приготовления молочной рисовой каши, крупу нужно отварить на медленном огне в смеси воды и молока?
9. Что является наиболее ценным в пищевом отношении в яйцах кур?
А) белок б) желток в) скорлупа
10. Каким способом отваривают макароны для макаронника?
А) сливным б) несливным в) используют неотваренными
11. Яйца содержат полноценные белки, такие же, как в рыбе и мясе. Белки при нагревании свертываются, при этом масса яиц:
А) уменьшается Б) увеличивается в) остается такой же
12. Верно ли, что для замены 1 яйца весом 40 гр. необходимо взять 40 гр. меланжа?
13. Что добавляют в воду при варке яиц без скорлупы?
А) уксус Б) сахар В) перец и лавровый лист

14. Верно ли, что сахар состоит из чистой глюкозы?
15. Зачем пшено перед варкой ошпаривают?
 - А) чтобы сохранило форму
 - б) чтобы удалить горечь
 - в) чтобы хорошо разварилось
16. Сколько минут варят яйца вкрутую?
 - А) 10-12 мин
 - б) 15-20 мин
 - в) 25-30 мин
17. Можно ли сладкий омлет нафаршировать ягодами из варенья без косточек?
18. Чем можно заменить муку в творожной запеканке?
 - А) крахмалом
 - б) густой манной кашей
 - в) сахаром
19. Можно ли приготовить повару творожную массу с изюмом в столовой детского сада?
20. Можно ли пудинг из творога сварить на пару?

Блок Д

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.

В бланке ответов Блока Д напротив номера выполняемого вами задания поставьте букву, которая соответствует номеру выбранного вами ответа.

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

- 1 Как удаляют внутренности у рыбы, если её используют целиком?
 - А) через разрез в брюшке
 - Б) через отверстие, оставшееся после удаления головы
- 2 Какая рыба относится к семейству камбаловых?
 - А) палтус
 - Б) путассу
 - В) угорь
- 3 Какая рыба не имеет костного скелета?
 - А) камбала
 - Б) горбуша
 - В) осётр
- 4 Что добавляют в воду при оттаивании рыбы?
 - А) Соль
 - Б) сода
 - В) уксус
- 5 Как называется панировка из черствого белого хлеба, измельченного вместе с корками?
 - А) белая
 - Б) красная
 - В) мучная
- 6 Какой хлеб используют для котлетной массы?
 - А) черствый пшеничный
 - Б) черствый ржаной
 - В) свежий белый
- 7 Как называется п/ф из котлетной массы из рыбы в форме шариков, в массу добавляют лук, маргарин, п/ф не панируют
 - А) тефтели
 - Б) биточки
 - В) фрикадельки
- 8 Какой вид морепродуктов относится к иглокожим?
 - А) лангуст
 - Б) морской гребешок
 - В) трепанг
- 9 Как не разделяют рыбу для варки?
 - А) чистое филе
 - Б) филе с кожей
 - В) кругляши
- 10 Как называется способ вымачивания солёной рыбы, когда воду меняют через 1, 2, 3 и 6 часов?
 - А) в сменной воде
 - Б) в проточной воде
- 11 При каком способе оттаивания масса рыбы увеличится?
 - А) на воздухе
 - Б) в воде
- 12 Сколько часов можно хранить в холодильнике п/ф «Биточки из рыбы»?
 - а) 6 часов
 - Б) 12 часов
 - В) 24 часа
- 13 Что добавляют в котлетную массу для придания ей рыхлости?
 - А) Пассерованный лук
 - Б) Вареную рыбу
 - В) сырые яйца
- 14 Как называют п/ф из котлетной массы в форме кирпичика с закругленными краями, с начинкой из вареных яиц и пассерованного лука?
 - А) тельное
 - Б) зразы
 - В) рулет рыбный
- 15 Как нарезают репчатый лук для блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски»?
 - А) соломкой
 - Б) кольцами
 - В) полукольцами
- 16 Продолжите фразу: для приготовления блюда «Рыба в тесте» в тесте используют тесто _____.

- 17 Какой водой заливают целую сёмгу для варки?
А) Холодной Б) горячей В) теплой
- 18 Как называется отвар, который используют при варке резко пахнущей морской рыбы?
А) острый Б) ароматный В) пряный
- 19 Продолжите фразу: рыбу фри до готовности доводят в _____.
- 20 Сколько часов можно использовать фритюр для жарки рыбы?
А) 24 ч Б) 40 ч В) 48 ч
- 21 Какой гарнир из картофеля подают к отварному минтаю?
А) картофель отварной Б) картофель фри В) картофель жареный
- 22 Рыбу залили на 1/3 водой и отварили. Какой это способ тепловой обработки?
А) припускание Б) бланширование В) варка на водяной бане
- 23 Продолжите фразу: для блюда «Рыба в томате» используют соус _____.
- 24 Можно ли биточки из рыбы полить соусом томатным?
- 25 Какое оборудование предназначено для удаления чешуи с рыбы?
А) МРО-200 Б) РО-1М В) МРХ-200

Блок Е

Задание 1. Выберите 2 показателя требований к качеству блюда «Поджарка из говядины», которые не соответствуют требованиям к качеству мясных блюд и поставьте выбранные номера ответов в бланк ответов блока В напротив задания 2.

За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл

1. Внешний вид: мясо нарезано на кубики массой 30-40 г, форма нарезки сохранена.
2. Репчатый лук нарезан соломкой и спассерован.
3. Цвет: готовое мясо имеет розово-серый цвет.
4. Вкус и аромат: жареного мяса и лука.
5. Консистенция: мясо мягкое, сочное, без грубых пленок и сухожилий

Задание 2. Выберите 8 правильных пунктов в технологии приготовления блюда «Биточки рубленые из говядины» и поставьте данные номера в бланк ответов блока В напротив задания 3.

За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл

1. Мясо шеи нарезают на кусочки
2. Мясо вырезку нарезают на кусочки.
3. Пропускают через мясорубку.
4. Черствый черный хлеб без корок замачивают в холодном молоке.
5. Черствый белый хлеб без корок замачивают в теплой воде.
6. Черствый белый хлеб без корок замачивают в холодной воде.
7. Хлеб и измельченное мясо пропускают через мясорубку.
8. Добавляют соль, перец и массу выбивают.
9. Придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, толщиной 2-2,5 см, длиной 10-12 см, шириной 5 см.
10. Придают округло-приплюснутую форму толщиной 2-2,5 см, диаметром 6 см
11. Панируют в муке.
12. Панируют в сухарях.
13. Обжаривают с двух сторон и до готовности доводят в жарочном шкафу.
14. При отпуске поливают соусом белым основным.

Вариант 3

Блок А

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока А напротив номера вопроса.

За каждый правильный ответ-1 балл.

1. Какую мучную пассеровку используют для соуса томатного?
А) белую жировую б) красную сухую в) мучную с томатом
2. Верно ли, что для приготовления соусов, мучную пассеровку всыпают в кипящий бульон и тщательно размешивают, чтобы не было комочков?
3. Можно ли приготовить соус сметанный с томатом?
4. Для подачи какого блюда используют соус молочный сладкий?
А) рисовая запеканка б) рыба отварная в) котлеты из баранины
5. Что добавляют в соус-майонез с корнишонами?
А) корень петрушки б) маринованные огурцы в) кориандр
6. Верно ли, что холодные соусы можно подавать к горячим и холодным блюдам?
7. Какой соус готовят с сухофруктами?
А) луковый б) кисло-сладкий в) польский
8. Можно ли полить соусом красным жареные котлеты из говядины?
9. Как нарезают огурцы для приготовления окрошки овощной?
А) кубиками б) брусочками в) дольками
10. Как нарезают картофель в рассольник?
А) соломкой б) брусочками в) кубиками
11. Верно ли, что для борща сибирского, лук, морковь и свёклу нарезают ломтиками?
12. Что добавляют в щи из квашеной капусты для вкуса?
А) уксус б) сахар в) лимонную кислоту
13. Согласны ли вы, что при варке бульона из птицы в него для вкуса добавляют соль и специи?
14. Готовят суп вермишелевый на курином бульоне. Что закладывают в бульон в первую очередь?
А) пассерованные овощи б) вермишель в) соль и специи
15. Что закладывают в бульон в первую очередь при варке борща из квашеной капусты?
А) картофель б) квашеную капусту в) отварную свеклу
16. Как подготовить манную крупу для варки супа молочного?
А) перебирают, промывают холодной водой Б) перебирают, ошпаривают горячей водой
В) просеивают для удаления мучели

Блок В

Прочитайте технологию приготовления блюда «Котлеты картофельные с грибным соусом». Выберите 12 правильных пунктов в технологии приготовления и занесите их номера в бланк ответов блока В. За каждый правильно выбранный пункт – 1 балл.

1. Картофель сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, промывают.
2. Клубни заливают горячей подсоленной водой.
3. Картофель закладывают в холодную воду и добавляют соль.
4. Картофель заливают теплой водой и добавляют соль.
5. Доводят до кипения на сильном нагреве.
6. Варят при слабом кипении и закрытой крышке.
7. Варят при слабом кипении, крышка немного приоткрыта.
8. Отвар сливают, картофель обсушивают.
9. Дают слегка остыть и протирают.
10. Протирают горячим.

11. Охлаждают до 20 градусов и добавляют сырые яйца и горячее кипяченое молоко.
12. Протертый картофель охлаждают до 40-50 градусов и добавляют сырые яйца.
13. Массу порционируют.
14. Придают округло-приплюснутую форму диаметром 6 см.
15. Придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом длиной 10-12 см, шириной 5 см.
16. Панируют в сухарях или муке.
17. Панируют в двойной панировке.
18. Обжаривают основным способом с двух сторон, до готовности доводят в жарочном шкафу.
19. Подают по 2 штуки на порцию с соусом грибным, который подливают сбоку.
20. При отпуске поливают сверху соусом грибным.

Блок С

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов и занесите его обозначение в бланк ответов блока С напротив номера вопроса.

За каждый правильный ответ-1 балл.

1. Верно ли, что гречневую кашу лучше подать с молоком, чем варить на нём?
2. Верно ли, желток куриного яйца содержит жир?
3. Что такое лактоза?
А) молочный сахар б) молочный жир в) белок молока
4. Можно ли гречневую кашу подать в холодном виде с молоком?
5. Из чего вырабатывают искусственное саго?
А) крахмал б) мука в) сердцевина саговой пальмы
6. Верно ли, что белок в пищевом отношении ценнее, чем желток?
7. Какое блюдо нельзя приготовить из непастеризованного творога?
А) сырники б) творог со сметаной в) вареники
8. Как называется гречневая крупа из расколотых ядер гречихи?
А) ядрица б) продел в) хлопья лепестковые
9. Обезжиренный творог ценят как продукт, содержащий:
А) молочный жир б) молочный сахар в) полноценный белок?
10. Какую кашу используют для крупеника?
А) рассыпчатую б) вязкую в) жидкую
11. Верно ли, что перед использованием гречневую крупу ядрицу рекомендуется поджарить в жарочном шкафу?
12. Верно ли, что макароны после варки откидывают на дуршлаг и промывают горячей водой, чтобы они не слиплись?
13. К какому виду макаронных изделий относится вермишель?
А) нитеобразные б) лентообразные в) фигурные
14. Каким способом варят лапшу для лапшевника?
А) сливным б) несливным в) не отваривают
15. Можно ли при жарке яичницы-глазуньи посыпать мелкой солью белок и желток?
16. Что нужно сделать, чтобы желток яйца вкрутую не потемнел после варки?
А) При варке добавить соль Б) Быстро остудить в холодной воде
В) Перед варкой выдержать при комнатной температуре
17. Сколько минут варят яйца всмятку?
А) 2.5-3 мин б) 4.5-5 мин в) 7.5-8 мин
18. Верно ли, что в тесто для вареников входят следующие продукты: молоко, яйца, соль, сахар, мука?
19. Сколько необходимо взять молока для приготовления омлета (в расчёте на 1 яйцо)?

А) 40 г б) 15 г в) 100 г

20 В какое блюдо при приготовлении добавляют творог?

А) макаронник б) лапшевник в) макароны с томатом

Блок Д

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.

В бланке ответов Блока Д напротив номера выполняемого вами задания поставьте букву, которая соответствует номеру выбранного вами ответа.

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

1 Нужно ли удалять чешую у рыбы, если её необходимо разделить на чистое филе?

А) нужно Б) не нужно

2 Какая рыба относится к семейству карповых?

А) минтай Б) лещ В) щука

3 Какая рыба имеет мясо розово-красного цвета и красную икру?

А) Судак Б) сом В) лосось

4 Рыбу оттаивают в воде. При этом масса рыбы:

А) уменьшится Б) увеличится В) останется прежней

5 Какую панировку используют для жарки рыбы во фритюре?

А) двойная панировка Б) красная панировка В) белая панировка

6 Как разделяют рыбу для приготовления тефтелей?

А) филе с кожей и реберными костями Б) чистое филе В) кругляши

7 Как называется п/ф из котлетной массы из рыбы в форме кирпичика с закругленными краями с начинкой внутри?

А) рулет Б) тефтели В) зразы

8 Какой вид морепродуктов относится к головоногим моллюскам?

А) кальмары Б) омары В) креветки

9 Как удаляют внутренности у рыбы, если ее используют целиком?

А) через разрез в брюшке Б) через отверстие, оставшееся после удаления головы
В) не удаляют, т.к. используют целиком

10 Продолжите фразу: для котлетной массы используют черствый _____ хлеб.

11 Какой цвет имеют жабры у свежей живой рыбы?

А) розовый Б) розово-серый В) серый

12 Сколько часов можно хранить в холодильнике п/ф «Фрикадельки из щуки»?

а) 6 часов Б) 12 часов В) 24 часа

13 Продолжите фразу: жидкое тесто, которое используют для приготовления блюда «Рыба в тесте» называется _____.

14 Можно ли в массу для рыбных котлет добавить молоки от щуки?

15 Что добавляют в зеленое масло, которое используют для подачи блюда «Рыба жареная с зелёным маслом»?

А) Зелень петрушки Б) листья шпината В) пищевой зеленый краситель

16 Продолжите фразу: для рыбы фри используют _____ панировку.

17 Какой водой заливают порционные куски сёмги для варки?

А) холодной сырой Б) холодной кипяченой В) горячей

18 Какой гарнир используют для подачи тефтелей из рыбы?

А) Отварной рис Б) картофель фри В) картофель жареный из вареного

19 Продолжите фразу: жареную рыбу до готовности доводят _____.

20 Какова температура фритюра для жарки рыбы?

А) 100 гр. Б) 180 гр. В) 200 гр.

21 Как приготовить капусту для солянки из рыбы на сковороде?

А) Жарят Б) припускают В) тушат

- 22 Чем отличаются между собой котлеты, биточки и шницели?
А) рецептурой Б) панировкой В) формой
- 23 Продолжите фразу: для блюда «Рыба паровая » используют соус _____.
- 24 Можно ли тефтели из рыбы полить соусом томатным, в котором они запекались?
- 25 Какое оборудование предназначено для приготовления рыбной котлетной массы?
А) МРО-200 Б) МИМ-105 В) МРМ-15) МРХ-200

Блок Е

Задание 1. Выберите 2 показателя требований к качеству блюда «Котлеты рубленые из говядины», которые не соответствуют требованиям к качеству мясных блюд и поставьте выбранные номера ответов в бланк ответов блока В напротив задания 1.

За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл

1. Внешний вид: округло-приплюснутой формы с одним заостренным концом.
2. Равномерно запанировано в муке.
3. Цвет: корочка румяная, на разрезе мясо розово-серого цвета
4. Вкус и аромат: запах мяса, вкус в меру солёный, без привкуса кислого хлеба.
5. Консистенция: сочная, пышная, на разрезе однородная.

Задание 2. Выберите 8 правильных пунктов в технологии приготовления блюда «Бифштекс рубленый» и поставьте данные номера в бланк ответов блока В напротив задания 3.

За каждый правильно выбранный ответ – 1 балл

1. Мясо нарезают на кусочки.
2. Соединяют со шпиком.
3. Пропускают через мясорубку с двойной решеткой 1 раз.
4. Добавляют шпик, нарезанный мелкими кубиками.
5. Добавляют воду или молоко, соль и молотый перец и перемешивают.
6. Добавляют пассерованный лук.
7. Придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом.
8. Придают округло-приплюснутую форму.
9. Панируют в сухарях.
10. Обжаривают с двух сторон,
11. До готовности доводят в жарочном шкафу.
12. При отпуске гарнируют рисом припущенным.
13. Поливают соусом красным основным.
14. Поливают мясным соком.

Эталоны ответов

на вопросы письменного экзамена по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Вариант 1

Блок А

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1	Б		9	Б	
2	А		10	А	
3	А		11	А	
4	Можно		12	Верно	
5	В		13	Нельзя	
6	В		14	В	
7	Можно		15	Б	
8	В		16	А	

Блок В

Номера ответов (12 пунктов)	1, 2, 5, 6, 9, 10, 12, 14, 16, 17, 19, 20

Блок С

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	11	А
2	А	12	В
3	Б	13	А
4	В	14	В
5	А	15	А
6	Верно	16	Можно
7	В	17	Б
8	Верно	18	А
9	Б	19	Нет
10	А	20	А

Блок Д

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	14	В
2	Б	15	мука
3	В	16	А
4	Б	17	верно
5	льезон	18	в жарочном шкафу
6	Б	19	В
7	Б	20	А
8	В	21	на 1/3
9	В	22	А

10	соль	23	В
11	верно	24	А
12	Б	25	Б
13	В		

Блок Е

№ задания	№ ответа
1	1,3
2	2,3,5,7,8,9,12,14

Вариант 2

Блок А

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1	А		9	А	
2	Б		10	Б	
3	Верно		11	Верно	
4	Можно		12	В	
5	А		13	Б	
6	А		14	Б	
7	Можно		15	В	
8	А		16	А	

Блок В

Номера ответов (12 пунктов)	1, 2, 4, 7, 8, 10, 12, 15, 16, 17, 19, 20

Блок С

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	11	В
2	В	12	Верно
3	А	13	А
4	Верно	14	Верно
5	Б	15	Б
6	В	16	А
7	Б	17	Можно
8	Неверно	18	Б

Блок Д

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	14	Б
2	А	15	Б
3	В	16	Кляр

4	А	17	А
5	Б	18	В
6	А	19	В жарочном шкафу
7	В	20	Б
8	В	21	А
9	А	22	А
10	А	23	Томатный
11	Б	24	Нет
12	Б	25	Б
13	Б		

Блок Е

№ задания	№ ответа
1	1,3
2	1,3,6,7,8,10,12,13

Вариант 3

Блок А

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1	А		9	А	
2	Неверно		10	Б	
3	Можно		11	Верно	
4	А		12	Б	
5	Б		13	Да	
6	Верно		14	А	
7	Б		15	А	
8	Нельзя		16	В	

Блок В

Номера ответов (12 пунктов)	1, 2, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 15, 16, 18, 19

Блок С

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	Верно	11	Верно
2	Верно	12	Неверно
3	А	13	А
4	Можно	14	Б
5	А	15	Нельзя
6	Неверно	16	Б
7	Б	17	А
8	Б	18	Верно
9	В	19	Б
10	А	20	Б

Блок Д

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	Б	14	Да
2	Б	15	А
3	В	16	Двойная
4	Б	17	В
5	А	18	А
6	Б	19	В жарочном шкафу
7	В	20	Б
8	А	21	В
9	А	22	В
10	Белый (пшеничн.)	23	Паровой
11	А	24	Да, можно
12	Б	25	Б
13	Кляр		

Блок Е

№ задания	№ ответа
1	2,3
2	1,3,4,5,8,10,11,14

Бланк ответов
на вопросы письменной экзаменационной работы
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Работу выполнил обучающийся группы № ____ ОГБПОУ
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Вариант № ____

« ____ » _____ 201__ года

Ответы на вопросы блока А

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1			9		
2			10		
3			11		
4			12		
5			13		
6			14		
7			15		
8			16		

Итого по блоку А _____ **баллов****Ответы на вопросы блока В**

Номера ответов (не более 12 пунктов)	

Итого по блоку В _____ **баллов****Ответы на вопросы блока С**

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1			11		
2			12		
3			13		
4			14		
5			15		
6			16		
7			17		
8			18		
9			19		
10			20		

Итого по блоку С _____ **баллов**

Ответы на вопросы блока Д

№ задания	Вариант ответа	Баллы	№ задания	Вариант ответа	Баллы
1			14		
2			15		
3			16		
4			17		
5			18		
6			19		
7			20		
8			21		
9			22		
10			23		
11			24		
12			25		
13					

Итого по блоку Д _____ **баллов**

Ответы на вопросы блока Е

№ задания	№ ответа	Баллы
1		
2		

Итого по блоку Е _____ **баллов**

Общая сумма баллов по блокам А, В, С, Д, Е

_____ **баллов**

Аттестационная отметка _____

Преподаватель _____

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ

Специальность/профессия _____

Курс: _____ Группа: _____

Дисциплина:

Преподаватель: _____

(Фамилия, имя, отчество преподавателя)

[illegible]

Итого: 5 (отлично) _____ человек

4(хорошо) _____ человек

3(удовлетворительно) _____ человек

2(неудовлетворительно) человек

НЕ ЯВИЛОСЬ _____ ЧЕЛОВЕК

Подпись преподавателя _____

**ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический
колледж Костромской области»**

Ведомость

**промежуточной аттестации обучающихся по МДК 02.02. Процессы приготовления,
подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

Форма промежуточной аттестации – письменный экзамен

Курс , группа № ____ , профессия «Повар, кондитер»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	№ билета	Оценка за экзамен
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
15			
17			
18			
19			
20			
21			
	Дата и подпись экзаменатора		
	Итоги:	«5»	
		«4»	
		«3»	
		«2»	
		Пересдача экзамена	

Перечень работ по ПМ.02

1. Картофель отварной
2. Картофельное пюре
3. Капуста отварная
4. Морковь в молочном соусе
5. Картофель, припущенный в молоке
6. Капуста тушеная
7. Картофель, жаренный основным способом
8. Котлеты картофельные
9. Зразы картофельные
10. Котлеты морковные
11. Котлеты капустные
12. Запеканка картофельная
13. Каша гречневая рассыпчатая
14. Каша рисовая рассыпчатая
15. Каша пшенная вязкая
16. Каша манная жидкая
17. Котлеты рисовые
18. Биточки манные
19. Запеканка рисовая
20. Лапшевник с творогом
21. Макаронник
22. Яйца вареные вкрутую, всмятку, «в мешочек»
23. Яичница-глазунья
24. Яичница с колбасой
25. Омлет натуральный
26. Омлет с картофелем
27. Сырники со сметаной
28. Запеканка из творога
29. Вареники ленивые
30. Борщ со свежей капустой и картофелем
31. Щи по-уральски
32. Рассольник
33. Суп картофельный
34. Суп картофельный с бобовыми
35. Суп с макаронными изделиями
36. Суп молочный рисовый
37. Соус красный основной
38. Соус белый основной на мясном бульоне
39. Соус белый основной на рыбном бульоне
40. Соус томатный
41. Соус молочный
42. Соус сметанный
43. Соус грибной
44. Соус польский
45. Рыба отварная
46. Рыба припущенная
47. Рыба жареная
48. Рыба фри
49. Рыба, запеченная с картофелем по-русски
50. Солянка рыбная

51. Котлеты, биточки рыбные
52. Заразы рыбные
53. Мясо отварное
54. Бифштекс
55. Эскалоп
56. Гуляш
57. Поджарка
58. Бефстроганов
59. Жаркое по-домашнему
60. Котлеты, биточки, шницели
61. Рулет
62. Зразы рубленые

**ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический
колледж Костромской области»**

Ведомость

промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

УП. __ «_____»

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Курс __, группа № ____, специальность/профессия «_____»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Оценка за дифференцированный зачет	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
	Дата и подпись преподавателя (мастера п/о)		
Итоги:		«5»	
		«4»	
		«3»	
		«2»	
Повторная аттестация:			
1.			
2.			

Аттестационный лист
По производственной практике

Студент _____

_____ курса по профессии «Повар, кондитер»

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю **ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

» в объеме __ часов с _____ 20__ года по _____ 20__ года в организации

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиям организации, в которой проходила практика

Оценка по результатам практики _____

«__» _____ 20__ года

Руководитель практики от организации: _____ (_____)

Место печати

Руководитель практики от колледжа _____ (_____)

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

Отчет

по производственной практике по ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Профессия: «Повар, кондитер»

Наименование предприятия: _____

Обучающийся: _____

Группа № _____

Я, _____

Проходил производственную практику в _____

В качестве _____

Срок прохождения практики: _____

Краткая информация о видах выполненных работ:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Проверил: _____

(Ф.И.О. и должность)

Место печати

**ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ
производственной практики**

Учебный год _____

Сроки практики _____

Группа _____

Вид практики _____ ПМ _____

Мастер п/о _____

№ п/п	ФИО	Место практики	Дата сдачи	Оценка
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Заместитель директора по УПР _____ Н.А.Макарова

Мастер производственного обучения(преподаватель) _____

Сводная ведомость
промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента»
 Курс __, группа № __ПК, профессия: __ «ПОВАР, КОНДИТЕР» __

№ п/п	Фамилия и инициалы обучающегося	Оценки по элементам модуля				Экза- мен (квалиф)	Итог: Вид ПД освоен /не освоен
		МДК .02.01 (д/з)	МДК 02.02 (д/з)	УП.03. (д/з)	ПП.03 (д/з)		
1							
2							
3							
4							
5							
...							
25							
		Повторная аттестация					

Аттестационная комиссия:

Председатель комиссии _____ / _____ /

Зам.председателя _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /
 _____ / _____ /

Ответственный секретарь: _____ / _____ /

Дата заполнения: « ____ » _____ 20 __ г.

Департамент образования и науки Костромской области

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Галичский аграрно - технологический колледж Костромской области»

ПРОТОКОЛ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

по профессиональному модулю _____

у студентов ____ группы, ____ курса очного отделения

специальности _____

« ____ » _____ 201 ____ года

Профессиональный модуль освоен в объеме - ____ часов, в т.ч. обязательная аудиторная нагрузка - ____ часов, самостоятельная учебная работа - ____ часов, учебная практика - ____ часов, производственная практика - ____ часа

Место проведения квалификационного экзамена - кабинет № ____

Состав квалификационной комиссии на основании приказа ОГБПОУ «Галичский аграрно - технологический колледж Костромской области» № ____ от « ____ » _____ 201 ____ г.

	Состав комиссии	Должность, место работы	ФИО
	Председатель комиссии		
	Зам. председателя комиссии		
	Члены комиссии:		
	Ответственный секретарь		

Экзаменационная комиссия, оценив профессиональные компетенции профессионального модуля _____

у студентов _____ группы ____ курса очного отделения

специальности _____

решила выставить следующие оценки:

№ п/п	Ф.И.О.	№ билета	Оценка	Примечание
1				
2				
3				
...				

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022. № 113н(зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
13. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2023
14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2019. – 160 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с.
17. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
18. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М. : «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
19. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М. : ИЦ «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Академия, 2019. – 128 с.
21. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 282 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебное пособие / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2017. – 306 с
24. Чаблин Б.В., ЕвдокимовИ.А.; Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.СПО/. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Юрайт», 2019. – 695 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГАЛИЧКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

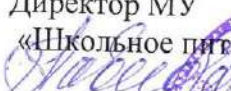
РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕН:
приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от 31.08 2023 г. № 235-уч

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

 Т.С. Павлова

«31 » августа 2023 года



**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.03.
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Галич, 2023 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения

У1 - 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;

У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знания

З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3 - 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;

З4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

З5 - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Общие и профессиональные компетенции

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

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

Формой аттестации ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является экзамен (квалификационный)

2. Типовые задания

2.1 Устные опросы

Устный опрос по теме 1.1. Подготовка сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чем состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?

Устный опрос по теме 1.2. Организация производства и оборудование холодного цеха

1. Каково назначение холодного цеха?
2. Назовите расположение холодного цеха и связь с другими цехами?
3. Какие линии и рабочие места организуют в холодном цехе?
4. Санитарные требования к работе холодного цеха?
5. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
6. Какие предъявляются санитарные требования к транспортировке и хранению холодных закусок?
7. Какой универсальный привод и сменные механизмы используют в холодном цехе?
8. Какие используются машины для нарезки салатов? Каковы принцип их действия и правила эксплуатации?
9. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации овощерезки МРО-200?

10. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации протирачной машины?
11. Какие виды овощерезательных машин вам известны?
12. Расскажите о принципе действия механизма МС 27-40 и правилах эксплуатации для нарезки вареных овощей для универсального привода.

Устный опрос по теме 2.2 Приготовление холодных соусов и заправок

1. Что является основой для холодных соусов?
2. Расскажите технологию приготовления заправок для салатов.
3. Как приготовить соус майонез?
4. Назовите условия и сроки хранения холодных соусов и заправок

Устный опрос по теме 3.1 Приготовление и творческое оформление салатов

1. Перечислите ассортимент салатов из сырых овощей
2. Назовите особенности приготовления салата из свежей капусты.
3. Расскажите последовательность приготовления и оформления салата витаминного.
4. Перечислите ассортимент салатов из вареных овощей.
5. В чем особенность приготовления салата «Столичный»
6. Расскажите приемы оформления салатов.
7. В чем заключаются требования к качеству салатов, условия их хранения и реализации?
8. В чем состоят особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска салатов?
9. Опишите особенности приготовления, порционирования, оформления и отпуска винегретов.

Устный опрос по теме 4.1. Приготовление и оформление бутербродов

1. Расскажите о видах и технологии бутербродов.
2. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
3. Как подготовить продукты и приготовить закусочные бутерброды, а также пасты для приготовления бутербродов?
4. Каковы требования к качеству бутербродов, условия их хранения и реализации?

Устный опрос по теме 4.2 Приготовление и творческое оформление холодных закусок разнообразного ассортимента

1. Дайте характеристику ассортимента холодных овощных закусок.
2. Дайте характеристику ассортимента холодных закусок из грибов.
3. Расскажите технологию приготовления холодной закуски «Яйцо под майонезом»
4. Что можно использовать в качестве фарша для яиц?

Устный опрос по теме 5.1. Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы и нежирного водного сырья

1. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из рыбы.
2. В чем заключаются требования к качеству холодных закусок?
3. Назовите условия и сроки хранения и реализации?
4. Расскажите технологию приготовления блюда «Рыба заливная с гарниром».

Устный опрос по теме 6.1. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи

1. Дайте характеристику ассортимента холодных блюд из мяса.
2. В чем заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. В чем заключаются требования к качеству холодных закусок?
4. Назовите условия и сроки хранения и реализации

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

2.2 Тестовые задания

1.Тестирование по теме 1.1 Подготовка сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. К какой подгруппе сыров относят брынзу:
 - а) кисломолочные;
 - б) рассольные;
 - в) мягкие;
 - г) твердые?
2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
 - а) молочный;
 - б) сладковато-пряный;
 - в) кисломолочный?
3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
 - а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы — молочные продукты;
 - в) содержание жира 40...67 %?
4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется желтый налет (штафф):
 - а) при хранении при температуре 10 °С в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в темных помещениях при температуре -1 °С до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18 °С до 45 дней?
5. Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:
 - а) из сельдевых и камбаловых;
 - б) осетровых и лососевых;
 - в) окуневых, тресковых и скумбриевых?
6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
 - а) при 10 °С;
 - б) -18°С;
 - в) 2°С?
7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
 - а) кальмары, морской огурец;
 - б) омары, лангусты, креветки;
 - в) крабы, морской гребешок, осьминоги?

3.Тестирование по теме 3.1 Приготовление и творческое оформление салатов

1.После механической кулинарной обработки свежие овощи ополаскивают холодной кипяченой водой для:

- а) охлаждения
- б) обезвреживания
- в) размягчения

2.Салат из белокочанной капусты заправляют

- а) сметаной
- б) заправкой
- в) растительным маслом

3.Салат зеленый используют как:

- а) самостоятельное блюдо;
- б) составную часть салатов
- в) гарнир к блюдам из мяса

4.Заправляют сметаной и соком лимона салат

- а) из белокочанной капусты
- б) «Витаминный»
- в) из свежих помидоров и огурцов

5.Температура подачи салатов из свежих овощей составляет

- а) 10 – 14°C
- б) 18 – 20°C
- в) 25 – 30°C
- г) 60 -65°C

6.Салат картофельный с кальмарами заправляют

- а) салатной заправкой
- б) растительным маслом
- в) майонезом
- г) сметаной

7.Для салата мясного картофель и овощи нарезают

- а) ломтиками
- б) кубиками
- в) дольками
- г) соломкой.

8.Продукты: курица, картофель отварной, огурцы, капуста цветная отварная, помидоры, сельдерей, спаржа, салат, майонез, крабы входят в салат:

- а) «Столичный»
- б) мясной
- в) с птицей

9.Причина, по которой салат из свежих огурцов и помидоров не солят:

- а) ухудшаются вкусовые качества;
- б) ухудшается внешний вид блюда и снижается его пищевая ценность;
- в) ухудшается внешний вид блюда;
- г) ухудшается консистенция овощей.

10.Для салата «Летнего» отварной картофель нарезают:

- а) мелким кубиком;
- б) ломтиком;
- в) соломкой;
- г) брусочками.

2.Тестирование по теме 4.1. Приготовление и оформление бутербродов

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов или сформулируйте его самостоятельно

- 1 Является ли бутербродом хлеб с кусочком сливочного масла?
- 2 Какой толщины должен быть хлеб для приготовления открытого бутерброда с колбасой?
А) 0,5 – 1 см Б) 1 – 1,5 см В) 0,5 – 0,7 см
- 3 Можно ли для сэндвича смазать хлеб масляной смесью с горчицей?
- 4 Какой хлеб не используют для приготовления бутербродов простых открытых?
А) хлеб с отрубями суточной давности Б) ржаной вчерашней выпечки
В) Багет Г) теплый пшеничный батон
- 5 С каким продуктом не рекомендуется сочетать соленую кильку в сложном бутерброде?
А) с вареным яйцом Б) с ветчиной Г) с лимоном
- 6 Верно ли, что гамбургеры, чизбургеры и хот-доги относятся к группе бутербродов закусочных?
- 7 Определите вид бутерброда по технологии приготовления: хлеб без корок нарезают на куски длиной 15 см, смазывают сливочным маслом, укладывают рядами различные виды рыбы, икру; охлаждают, нарезают на кусочки длиной 3,5 – 5 см
- 8 Можно ли бутерброд со шпиком приготовить на кусочке ржаного хлеба?
- 9 Как называются бутерброды закусочные?
А) сэндвичи Б) канапе В) чизбургеры Г) пита
- 10 Можно ли подать бутерброды в горячем виде?

Тест по теме: «Приготовление холодных блюд»

1. Значение холодных блюд в питании человека?
2. При какой температуре отпускают холодные блюда?
3. По виду и сырью холодные блюда делят на: , ... , ... , ... , ... , ...
4. Определить название блюда по данному набору продуктов: яйца, картофель, морковь, огурцы соленые, помидоры, зеленый горошек, желе, майонез.
5. Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов?
а) 0,5 – 1 см
б) 1 – 1,5 см
в) 1,5 – 2 см
г) 2 - 3 см
6. По способу приготовления бутерброды делятся на: , ... и
7. Установите соответствие:
а) Бутерброды канапе
б) Салат коктейль с ветчиной и сыром
в) Икра баклажанная
г) Шпроты с лимоном
д) Студень говяжий
а) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кензы или петрушки
б) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.
в) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.
г) подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.
д) подают в фужере, украшают зеленью.
8. Что такое пита?
9. Требования к качеству к студню мясному?
а) Внешний вид –
б) Цвет –
в) Вкус –
г) Консистенция –

10. Укажите срок хранения следующих холодных блюд?

- а) Паштеты
- б) Рыба заливная
- в) Заправленные салаты
- г) Бутерброды

4.Тестирование по темам:

5.1. Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

6.1. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи

1. Температура подачи холодных закусок составляет

- а) 10 – 14°C
- б) 18 – 20°C
- в) 25 – 30°C
- г) 60 -65°C

2.Тепловой обработке подвергают фаршированные овощи и подают как холодную закуску.

- а) помидоры
- б) огурцы
- в) кабачки
- г) капусту

3.Мясным салатом фаршируют овощи

- а) кабачки
- б) баклажаны
- в) перец
- г) помидоры

4.. При оформлении холодной закуски «Рыба жареная под маринадом» жареную рыбу

- а) укладывают на маринад
- б) заливают маринадом
- в) маринад укладывают сбоку

5. При подаче холодной закуски «Рыба жареная под маринадом» украшают

- а) нашинкованным зеленым луком
- б) рубленой зеленью
- в) маслинами, оливками без косточек

6. Для приготовления холодных закусок сельдь соленую разделявают

- а) на филе с кожей и костями
- б) на филе с кожей
- в) на чистое филе

5.Тестирование по темам

5.1. Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

6.1. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы и дичи

1. К блюду «Сельдь натуральная» подают

- а) картофель отварной горячий, бочоночками
- б) картофельное пюре
- в) картофель отварной холодный, нарезанный кружочками

2. В состав блюда «Сельдь рубленая; входят ингредиенты:

- а) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус
- б) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, растительное масло, уксус
- в) сельдь, ржаной хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус

3. Для варки мяса при приготовлении блюда «Мясо отварное холодное с гарниром» используют
- а) лопатку говядины
 - б) вырезку
 - в) покровку второй категории
 - г) корейку свинины
4. К холодным закускам из мяса (мясо, птица отварные) подают гарнир
- а) картофель, морковь, свежие помидоры, огурцы
 - б) зеленый горошек консервированный
 - в) соленые огурцы, квашенную капусту
 - г) салат, свежие помидоры, огурцы
- 5.. К ростбифу холодному с гарниром подают соус
- а) майонез с корнишами
 - б) горчичную заправку
 - в) майонез с зеленью
6. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
- а) филе с кожей и костью
 - б) чистое филе
 - в) филе с кожей
7. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
- а) филе с кожей и костью
 - б) чистое филе
 - в) кругляши
8. Почему овощи для гарниров к холодным блюдам нельзя переваривать?
- а) снижается санитарное состояние
 - б) увеличивается потеря массы и витаминов
 - в) при последующем нарезании овощи крошатся
9. Что нужно сделать, чтобы яблоки, используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
- а) бланшировать
 - б) хранить в подкисленной воде
 - в) посыпать сахаром
10. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?
- а) протереть через сито;
 - б) пропустить повторно через мясорубку;
 - в) снять с реализации

2.3 Задачи по расчету сырья

Вариант 1

1. Определите, сколько требуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.
2. Определите, сколько требуется колбасы сырокопченой для получения 15 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход 1 порции 0,075 кг).
3. Определите, сколько требуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход 1 порции 0,075 кг) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Вариант 2

1. Определите, сколько потребуется сыра для получения 27 порций (выход 1 порции 0,075 кг) готового изделия, если используется сыр «Рокфор» или брынза, или сыр «Чеддер».

2. Рассчитайте выход корейки копченой в сыром виде без шкуры и костей при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,038 кг.

3. Рассчитайте выход балычка морского окуня без кожи и с костями для приготовления 4 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,047 кг.

Вариант 3

1. Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг сельди крупного размера неразделанной.

2. Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг наваги дальневосточной.

3. Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг печени говяжьей.

Вариант 4

1. Определите, сколько порций поросенка заливного можно приготовить из 16 кг поросят.

2. Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход 1 порции 50 г). Сколько понадобится сыра «Российский» ?

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг огурцов соленых при приготовлении салата картофельного с огурцами?

Вариант 5

1. Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 г на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопченая, буженина, рулет вареный и говядина особая.

2. Какое количество кеты соленой потрошеной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход 1 порции 75 г) ?

3. Сколько крупной сельди соленой потребуется для приготовления 50 порций по 100 г сельди без головы и кожи с костями?

Вариант 6

1. Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3 500 г филе судака холодного копчения?

2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

3. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход 1 порции — 0,15 кг).

Критерии оценки решения задач:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий; при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- допущена существенные 1-2 ошибки;

Оценка «2»:

- допущены 3 и более ошибок;

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

2.4.Контрольная работа

Вариант 1

1. Опишите ассортимент и технологию приготовления простых открытых бутербродов.
2. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления студня мясного.

Вариант 2

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления мясного салата.
2. Опишите ассортимент и технологию приготовления горячих бутербродов.

Вариант 3

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления овощного винегрета.
2. Опишите ассортимент и технологию приготовления ассорти мясного.

Вариант 4

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления овощной икры.
2. Опишите ассортимент и технология приготовления салата картофельного.

Вариант 5

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блюда из рубленой сельди
2. Опишите ассортимент и технологию приготовления массы для бутербродов

Критерии оценки

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

2.5.Лабораторные работы

МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

- 1) Оценка качества овощей, плодов, грибов
- 2) Качественная оценка рыбной гастрономии
- 3) Оценка качества мясных гастрономических товаров
- 4) Составление схемы организации рабочих мест холодного цеха
- 5) Приобретение навыков эксплуатации механического оборудования
- 6) Приобретение навыков эксплуатации холодильного оборудования

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 90 минут. В течении работы обучающиеся должны произвести органолептическую оценку качества сырья для приготовления холодных блюд и закусок (работы 1,2,3); составить схему организации рабочих мест в холодном цехе (работа 4); приобрести навыки безопасной эксплуатации механического и холодильного оборудования (работы 5-6),

Оборудование и инвентарь: производственные столы, овощерезка МРО-200, слайсер, ножи для нарезки и для фигурной нарезки овощей, разделочные доски; продукты для оценки качества

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

- 1) Приготовление масляных смесей
- 2) Приготовление соусов на основе растительного масла
- 3) Приготовление соуса – майонез
- 4) Приготовление салатов из сырых овощей
- 5) Приготовление салатов-коктейлей
- 6) Приготовление салатов из вареных овощей
- 7) Презентация салатов
- 8) Приготовление и оформление бутербродов
- 9) Приготовление и оформление холодных закусок из овощей и грибов
- 10) Приготовление и оформление холодных закусок из яиц
- 11) Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы
- 12) Приготовление и оформление холодных блюд из морепродуктов
- 13) Приготовление и оформление холодных блюд из мяса
- 14) Приготовление и оформление холодных блюд из птицы и дичи

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 90 минут. В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление холодного блюда или закуски (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции. Оборудование и инвентарь: производственные столы, овощерезка МРО-200, слайсер, ножи для нарезки продуктов и для фигурной нарезки овощей, разделочные доски; посуда для подачи.

Критерии оценки лабораторной работы

Оценка «5»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; готовое блюдо соответствует всем требованиям к качеству.

Оценка «4»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, при этом допущены две-три незначительные ошибки, исправленные по требованию преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; готовое блюдо соответствует всем требованиям к качеству, но имеет некоторые замечания: слегка недосолено или недостаточный колер

Оценка «3»:

Обучающийся выполнил работу при постоянном контроле преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, испытывает затруднения в подборе оборудования и инвентаря; готовое блюдо соответствует требованиям к качеству, но

имеет более существенные недостатки: нарушения формы нарезки, недосолено или слегка пересолено, потеряло форму в процессе приготовления

Оценка «2»:

При выполнении работы обнаружено непонимание обучающимся технологии обработки сырья и приготовления блюда или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя; имеют место нарушения техники безопасности; готовое блюдо не отвечает требованиям к качеству.

Оценка «1»:

Работа не выполнена.

3. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Общие положения

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций по профессиональному модулю проводится в четыре этапа:

1. Дифференцированный зачет по МДК 03.01. Тестирование позволяет быстро и точно оценить усвоение всей суммы знаний, входящих в ПК данного междисциплинарного курса.
2. Дифференцированный зачет по учебной практике. Данный вид контроля позволяет оценить степень сформированности практических компетенций, осуществляется до выхода на производственную практику, а задания носят практико - ориентированный характер и показывают степень готовности обучающегося к выполнению заданий на производстве, непосредственно на рабочем месте.
3. Дифференцированный зачет по производственной практике. Проводится с участием работодателя на основании аттестационного листа и дневника производственной практики.
4. Экзамен (квалификационный).

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной *деятельности* «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», а также составляющих модуль профессиональных компетенций; кроме того, проверяется динамика формирования общих компетенций в процессе освоения ППКРС в целом.

Итогом аттестации по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03

Элементы модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01	Дифференцированный зачет	Срезовая работа Контрольная работа
Учебная практика	Дифференцированный зачет	Зачеты по учебной практике
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Заполнение дневника производственной практики
Экзамен (квалификационный)		

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по ПМ. 03 осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Общие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде,	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.

	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Умения:

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

	– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;

	- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов;

	– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практический опыт: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;

	– рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

ассортимента	– организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок Знания:

	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления

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

	– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями,

разнообразного ассортимента	оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;

	– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями;

	– базовый словарный запас на иностранном языке

3. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу профессионального модуля

3.1. Общие положения

1. Дифференцированный зачет проводится по окончании изучения МДК 03.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», в группах обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в рамках часов, выделенных на изучение междисциплинарного курса.
2. К сдаче Дифференцированный зачет допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебную программу по МДК.03.01.
3. Дифференцированный зачет проводится в виде письменной работы, на выполнение которой отводится 1 урок.
4. Ответы на вопросы заносятся обучающимися в бланк ответов (*приложение 1*).
5. Письменные работы оцениваются двумя оценками: тестовым баллом и аттестационной отметкой. Тестовый балл выставляется по 40 - балльной шкале. Аттестационная отметка – по пятибалльной шкале (критерии оценок описаны ниже). Результаты дифференцированного зачета оформляются специальным протоколом.

3.2. Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения МДК

1. Работа состоит из 3 вариантов, каждый содержит 26 заданий, которые разделены на 3 блока.
2. **Блок А.** содержит 15 заданий с выбором ответа базового уровня сложности. Каждый вопрос содержит несколько вариантов ответов, обозначенных буквами «А, Б, В и т.д.». Обучающийся должен выбрать один ответ или сформулировать его самостоятельно и занести его обозначение в бланк ответов блока А. напротив номера вопроса.
3. **Блок В.** содержит 10 заданий повышенного уровня сложности. Обучающийся должен выбрать несколько ответов из предложенных вариантов ответов и занести их номера в бланк ответов блока В. напротив номера вопроса или сформулировать ответ самостоятельно.
4. **Блок С.** Состоит из 1 задания, в котором указана технология приготовления холодного блюда (закуски), состоящая из 12 пунктов. Обучающийся должен выбрать 5 неверных пунктов в технологии приготовления и занести их номера в бланк ответов блока С.

3.3. Типовые задания для оценки освоения МДК (*приложение 2*)

Блок А: включены вопросы о классификации холодных блюд и закусок, товароведной характеристике продуктов и подготовке их для приготовления блюд, особенностях приготовления различных видов бутербродов, условиях и сроках хранения холодных блюд и закусок.

Блок В: содержит вопросы о технологии приготовления салатов, винегретов, бутербродов, холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей и грибов.

Блок С: содержит описание технологии приготовления салатов.

3.4. Критерии оценки

1. В блоке А каждый правильно выбранный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов в блоке А – 15.
2. В блоке В каждый правильно выбранный (сформулированный) ответ в заданиях оценивается в 1 – 2 балла в зависимости от полноты ответа. Максимальное количество баллов в блоке В – 20

3. В блоке С каждый правильно выбранный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов в блоке С – 5
4. Максимально возможное количество баллов за блоки А, В, С - 40
(*Ответы на задания – приложение 3*)

3.5. Критерии аттестационной отметки

1. Аттестационная отметка за экзамен по МДК 03.01.выставляется исходя из набранной суммы баллов:
 35 - 40 баллов– отметка 5(отлично)
 27 – 34 балла – отметка 4 (хорошо)
 16 – 26 баллов – отметка 3 (удовлетворительно)
 15 баллов и ниже – отметка 2 (неудовлетворительно)

Итоги дифференцированного зачета заносятся в ведомость (*приложение 4*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю (*приложение 8*)

4. Промежуточная аттестация по учебной практике профессионального модуля

4.1. Общие положения

1. Дифференцированный зачет по учебной практике проводится в группах обучающихся во время учебной практики по ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»,
2. К сдаче зачета допускаются обучающиеся, полностью освоившие программу учебной практики.
3. Дифференцированный зачет проводится в виде практической работы, на выполнение которой отводится 3 астрономических часа (180 минут).
4. Практическая работа оценивается во время выполнения работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по определённым показателям (критерии оценок описаны ниже) (*перечень работ – приложение 9*)
5. Результаты зачета заносятся в ведомость промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике (*приложение 5*) и в в сводную ведомость промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю (*приложение 8*)

4.2. Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения ПМ. 03

1. Работа представляет собой практическое приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Для выполнения практической работы, обучающиеся предварительно рассчитывают и оформляют технологическую карту на определенное блюдо (по заданию аттестационной комиссии).
3. Практическая часть содержит перечень холодных блюд и закусок

4.3.Типовые задания для оценки результатов освоения профессиональных компетенций ПМ.03 (*приложение 10*)

Включены практические задания по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовлению и оформлению салатов, винегретов, простых холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

4.4. Показатели оценки результатов

Практическая работа обучающихся оценивается по следующим показателям:

1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе.
4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

4.5. Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе.
2. Наибольшее возможное количество баллов при оценке профессиональных компетенций - 20
3. По суммарному количеству баллов выставляется оценка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:
 - **18 – 20 -баллов – оценка 5 «отлично»**
 - **14 - 17-баллов – оценка 4 «хорошо»**
 - **9 – 13 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»**
 - **8 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»**

Результаты дифференцированного зачета по учебной практике профессионального модуля заносятся в ведомость промежуточной аттестации по профессиональному модулю (*приложение 8*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 9*)

5. Промежуточная аттестация по производственной практике профессионального модуля.

5.1. Общие положения

Аттестация по производственной практике выполняется во время прохождения производственной практики на предприятии общественного питания и включает в себя заполнение обучающимся дневника производственной практики и заполнение работодателем аттестационного листа на каждого обучающегося (*приложение 6*)

Кроме того, каждый обучающийся заполняет отчет по производственной практике (*приложение 7*)

1.2. Характеристика заданий для производственной практики

Обучающиеся выполняют работы по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, соответствующие 3 и 4 разряду по профессии «Повар».

1.3. Показатели оценки результатов

Качество выполнения работ по производственной практике оценивается по следующим показателям:

Практическая работа обучающихся оценивается по следующим показателям:

1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе.
4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

5.4. Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе. Наибольшее возможное количество баллов - 20.
2. По суммарному количеству баллов выставляется отметка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:
18 – 20 -баллов – оценка 5 «отлично»
14 - 17-баллов – оценка 4 «хорошо»
9 – 13 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»
8 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»
3. Результаты дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля заносятся в ведомость оценки производственной практики (*приложение 8*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации по профессиональному модулю (*приложение 9*).

6. Экзамен (квалификационный) по ПМ.03.

1. Экзамен (квалификационный) проводится после освоения профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практики).
2. Форма проведения – практическая работа по приготовлению блюд
3. Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю заносятся в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 9*)

Литература

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022. № 113н(зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
13. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2023
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с.
16. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
17. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М. : ИЦ «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
18. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: 3-е изд. стер. Уч.для студентов УСПО, 2018
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.
20. Чаблин Б.В., ЕвдокимовИ.А.; Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.СПО/. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Юрайт», 2019. – 695 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Бланк ответов

на вопросы дифференцированного зачета
по МДК 03.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Работу выполнил обучающийся группы № ____
ОГБПОУ «Галичский индустриальный колледж Костромской области»

« ____ » _____ 201__ года

Вариант № ____

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	№ ответа	Балл	№ задания	№ ответа	Балл
1			9		
2			10		
3			11		
4			12		
5			13		
6			14		
7			15		
8					

Итого по блоку А _____ баллов.

Ответы на вопросы блока В.

№ задания	№ ответа	Баллы
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Итого по блоку В _____ баллов.

Ответы на вопросы блока С

Номера ответов	

Итого по блоку С _____ баллов

Общая сумма баллов по блокам А, В, С

_____ баллов

Аттестационная отметка _____

Преподаватель _____ Кудрявцева Н.В.

Вариант 1

Блок А.

**На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.
В бланке ответов Блока А напротив номера выполняемого вами задания поставьте букву, которая соответствует выбранному вами ответу.**

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

1. Верно ли, что картофель для салата мясного, промывают, очищают, отваривают, охлаждают и нарезают кубиками?
А) да Б) нет
2. Какую посуду используют для подачи салата мясного?
А) закусочную тарелку Б) пирожковую тарелку В) десертную тарелку
3. Как разделяют судака, если его необходимо подготовить для приготовления салата рыбного:
А) на филе с кожей без костей Б) кругляши В) целая тушка
4. Сельдь можно подать с отварным картофелем. Верно ли, что это будет являться холодной закуской?
А) да Б) нет
5. Как называются бутерброды закусочные?
А) сэндвичи Б) канапе В) чизбургеры Г) пита
6. Какую посуду можно использовать для хранения соленых огурцов, если их применяют для приготовления салатов:
А) стеклянную миску Б) алюминиевую кастрюлю В) оцинкованное ведро
7. Верно ли, что для банкета в качестве холодного блюда можно использовать жареную говядину в виде ростбифа с гарниром из свежих огурцов и помидоров, зеленого горошка?
А) да Б) нет
8. Какой толщины должен быть хлеб для приготовления открытого бутерброда с колбасой?
А) 0,5 – 0,9 см Б) 1 – 1,5 см В) 0,2 – 0,3 см
9. Верно ли утверждение, что зеленый укроп для украшения холодных закусок промывают теплой водой?
А) да Б) нет
10. Можно ли бутерброд со шпиком приготовить на кусочке ржаного хлеба?
А) да Б) нет
11. С каким продуктом не рекомендуется сочетать соленую кильку в сложном бутерброде?
А) с вареным яйцом Б) с ветчиной В) с лимоном
12. Какой хлеб не используют для приготовления бутербродов простых открытых?
А) хлеб с отрубями суточной давности Б) ржаной вчерашней выпечки
В) теплый пшеничный батон
13. Какую холодную закуску называют русским салатом?
А) паштет Б) винегрет В) студень
14. При какой температуре необходимо хранить салат мясной, заправленный майонезом?
А) – 1...0 Б) +4...+8 В) + 12...+14
15. Как нарезают репчатый лук для винегрета?
А) кольцами Б) кубиками В) ломтиками

Блок В

На каждый вопрос необходимо самостоятельно сформулировать ответ или выбрать из предложенных вариантов 2 ответа; ответы занесите в бланк ответов блока В

За каждый полный правильный ответ – 2 балла.

1. Определите вид бутерброда по технологии приготовления: хлеб без корок нарезают на куски длиной 15 см, смазывают сливочным маслом, укладывают рядами различные виды рыбы, икру; охлаждают, нарезают на кусочки длиной 3,5 – 5 см
2. Выберите 2 продукта, которые входят в состав салата картофельного основного:
А) репчатый лук Б) отварная морковь В) соленые огурцы Г) свежие огурцы
Д) отварной картофель Е) вареные яйца Ж) колбаса
3. Верно ли указана последовательность закладки продуктов в формочки при приготовлении заливной рыбы порционно: вначале наливают слой желе, дают застыть, затем – отварную рыбу, на нее – украшения из овощей, затем наливают желе и охлаждают?
4. Сколько часов можно хранить отварной очищенный картофель для салата при температуре +8 +10 градусов?
5. Зачем свеклу для винегрета отдельно заправляют растительным маслом?
6. Готовят жульен из птицы. Как нельзя нарезать продукты для данной горячей закусочки?
А) соломкой Б) ломтиками В) кубиками
7. Какие 2 продукта используют для приготовления студня из говядины?
А) уши Б) вырезка В) корейка Г) толстый край Д) ноги
8. К какой группе бутербродов относится гамбургер?
9. Какое тесто не используют для приготовления волованов?
А) дрожжевое безопарное Б) пресное слоеное В) песочное
10. Можно ли салат из краснокочанной капусты использовать, как дополнительный гарнир к горячим блюдам?

Блок С

Внимательно прочитайте технологию приготовления салата из белокочанной капусты.

Найдите 5 ошибок в технологии приготовления и занесите номера ответов в бланк ответа, блок С.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

1. Вилком капусты обрабатывают.
2. Если в капусте обнаружены гусеницы, то кочан кладут в холодную воду с добавлением уксуса на 15-20 мин, затем вновь промывают.
3. Капусту мелко рубят.
4. Добавляют соль и перетирают до появления сока.
5. Добавляют сахар.
6. Заправляют столовым уксусом
7. Добавляют подсолнечное масло.
8. В салат можно добавить шинкованный зеленый лук или пассерованную морковь.
9. Подают на мелкой столовой тарелке, уложив горкой.
10. Салат можно украсить мочеными или свежими яблоками.
11. Хранят заправленный салат в холодильнике при температуре + 4 гр.
12. Срок хранения заправленного салата из белокочанной капусты – 12 часов с момента порционирования.

ВАРИАНТ 2

Блок А.

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.

В бланке ответов Блока А напротив номера выполняемого вами задания поставьте букву, которая соответствует выбранному вами ответу.

За каждый правильный ответ начисляется 1 балла

1. Какую посуду используют для подачи салата витаминного?
А) закусочную тарелку Б) пирожковую тарелку В) десертную тарелку
2. Верно ли, что сельдь с гарниром из отварных овощей - картофеля, моркови, свеклы, будет называться холодным блюдом?
А) да Б) нет
3. В какой посуде можно хранить квашеную капусту, если ее используют для приготовления винегрета?
А) оцинкованное ведро Б) алюминиевую кастрюлю В) стеклянную миску
4. Верно ли, что в качестве холодного блюда можно использовать говяжий язык, который отваривают, охлаждают, нарезают и подают с гарниром из 3 – 4 видов овощей?
А) да Б) нет
5. Какой толщины должен быть хлеб, используемый для приготовления канапе?
А) 0,2 – 0,3 см Б) 1 – 1,5 см В) 0,5 – 0,7 см
6. Как обрабатывают зелень петрушки, если ее используют для украшения салата?
А) промывают холодной кипяченой водой Б) промывают горячей кипяченой водой
В) промывают большим количеством проточной воды.
7. Можно ли для открытого бутерброда с соленой килькой использовать ржаной хлеб и сливочное масло?
А) да Б) нет
8. Чем можно заправить винегрет?
А) салатной заправкой Б) зеленым маслом В) майонезом с корнишонами
9. Что не используют для приготовления закусочных бутербродов?
А) сухое печенье Б) ржаной вчерашней выпечки
Г) теплый пшеничный батон
10. Как нарезают свеклу для винегрета?
А) соломкой Б) дольками В) ломтиками
11. Как разделяют судака, если его необходимо подготовить для блюда «Рыба под маринадом»
А) на филе с кожей без костей Б) кругляши В) целая тушка
12. Какой срок хранения у салат мясного, заправленного майонезом, при температуре +4...+8?
А) 24 ч Б) 12 ч В) 1 ч
13. Верно ли, что морковь для салата картофельного с морковью, промывают, очищают, отваривают, охлаждают и нарезают кубиками?
А) да Б) нет
14. Как называются бутерброды закрытые?
А) простые Б) канапе В) столичные Г) сэндвичи
15. К какой группе бутербродов относятся бутерброды комбинированные?
А) закрытые Б) закусочные В) открытые

Блок В

На каждый вопрос необходимо самостоятельно сформулировать ответ или выбрать из предложенных вариантов 2 ответа; ответы занесите в бланк ответов блока В

За каждый полный правильный ответ – 2 балла.

1. Какие 2 продукта используют для приготовления студня из говядины?
А) вырезка Б) губы В) грудинка Г) толстый край Д) ноги
2. Выберите 2 продукта с которыми можно приготовить салат «Столичный»:
А) отварная мякоть курицы Б) отварная говядина В) колбаса «Докторская»
Г) отварная мякоть дичи Д) жареная телятина
3. Верно ли указана последовательность закладки продуктов в противни при приготовлении заливной рыбы: вначале наливают слой желе, дают застыть, затем – куски отварной рыбы, на нее – украшения из овощей, дают застыть, затем наливают слой желе и охлаждают?
4. Сколько часов можно хранить отварные очищенные яйца для салата при температуре +8 градусов?
5. Верно ли, что в рецепт грибной икры входят сушеные и соленые грибы?
6. Выберите 1 вид посуды, который используют для подачи горячей закуски из мидий:
А) кокотницы Б) мелкие столовые тарелки В) жульен
Г) креманки Д) кокильницы Е) высокие фужеры
7. К какой группе бутербродов относится хот-дог?
8. Определите вид бутерброда по технологии приготовления: хлеб без корок нарезают на полоски толщиной 0,5 см, смазывают сливочным маслом, укладывают тонко нарезанные мясные продукты, затем накрывают другой полоской хлеба, смазанного сливочным маслом, слегка прижимают, охлаждают и нарезают на кусочки длиной 7 – 8 см?
9. Что добавляют в воду при варке свеклы для винегрета для сохранения ее цвета?
10. Верно ли утверждение, что для блюда «Сельдь с картофелем и маслом» на гарнир используют горячий отварной картофель?

Блок С

Внимательно прочитайте технологию приготовления салата мясного. Найдите 5 ошибок в технологии приготовления и занесите их номера в бланк ответа, блок С.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

1. Для салата можно использовать жареную говядину.
2. Вместо мяса можно использовать сорта вареной колбасы.
3. Мясо нарезают ломтиками.
4. Картофель промывают, очищают, отваривают, охлаждают и нарезают ломтиками.
5. Соленые огурцы шинкуют тонкой соломкой.
6. Зелень петрушки промывают в холодной кипяченой воде для удаления загрязнений.
7. Продукты перемешивают и заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный».
8. Салат можно подать в порционном салатнике.
9. Салат укладывают на листья салата.
10. Украшают кусочками мяса, дольками или кружочками яиц, свежими огурцами, помидорами, зеленью, крабами или раковыми шейками.
11. Для подачи салата мясного можно использовать кокотницы.
12. Заправленный салат можно хранить в холодильнике не более 24 часов.

ВАРИАНТ 3

Блок А.

На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов.

В бланке ответов Блока А напротив номера выполняемого вами задания поставьте букву, которая соответствует выбранному вами ответу.

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

1. Как разделяют сельдь для закуски «Сельдь с луком»?

- А) на филе с кожей без костей Б) кругляши В) филе без кожи и костей
2. Что будет являться холодным блюдом?
А) сельдь с картофелем и маслом Б) рыба заливная В) студень
3. Где нужно хранить украшения из сливочного масла в виде розочек, если оно предназначено для оформления холодных закусок?
А) в холодильнике в пищевой пленке Б) в холодной воде со льдом
В) в контейнере на столе
4. Верно ли, что студень можно подать с солеными огурцами и соусом - хрен?
А) да Б) нет
5. Можно ли салат из краснокочанной капусты использовать, как дополнительный гарнир к горячим блюдам?
А) да Б) нет
6. Какой толщины должны быть кусочки хлеба для приготовления закрытого бутерброда с ветчиной?
А) 0,5 см Б) 1 см В) 1,5 см
7. Верно ли утверждение, что зелень петрушки и укропа для украшения холодных закусок промывают теплой кипяченой водой?
А) да Б) нет
8. Каков вес порции салата из свежих огурцов и помидоров, если его используют в качестве холодной закуски по меню?
А) 100 г Б) 250 г В) 30 г
9. Верно ли, что свеклу для винегрета, промывают, очищают, отваривают с добавлением столового уксуса, охлаждают и нарезают?
А) да Б) нет
10. Верно ли, что для приготовления закрытых бутербродов используют хлеб без корок?
А) да Б) нет
11. Какую тепловую обработку используют для рыбы, если ее готовят под маринадом?
А) варка основным способом Б) припускание В) жарка основным способом
12. Можно ли хранить салат столичный, заправленный майонезом и соусом «Южный», в холодильнике при температуре + 4 градуса в течение 12 часов?
А) да Б) нет
13. Название какой холодной закуски произошло от слова «уксус»?
А) паштет Б) винегрет В) жульен
14. Можно ли салат витаминный заправить сметаной и сиропом от консервированных плодов?
А) да Б) нет
15. Какую посуду не используют для подачи салата «Летний»?
А) закусочную тарелку Б) салатник В) мелкую столовую тарелку

Блок В

На каждый вопрос необходимо самостоятельно сформулировать ответ или выбрать из предложенных вариантов 2 ответа; ответы занесите в бланк ответов блока В

За каждый полный правильный ответ – 2 балла.

1. Определите вид бутерброда по технологии приготовления: хлеб без корок нарезают в виде кружочков диаметром 4 см, на него укладывают различные виды мясных продуктов один на другой в виде башенки, украшают фруктами или овощами и скрепляют шпажками.
2. Верно ли указана последовательность закладки продуктов при приготовлении заливной рыбы в порционных формочках: вначале наливают слой желе, дают застыть,

- затем рисунок из кружочков лимона, карбованной моркови, огурцов, зелени, затем – куски рыбы, заливают желе и охлаждают?
3. Сколько часов можно хранить отварную морковь для винегрета при температуре + 8 градусов?
 4. Верно ли утверждение, что для блюда «Сельдь с картофелем и маслом» на гарнир используют горячий отварной картофель?
 5. К какой группе бутербродов относится пита?
 6. Что можно сделать для того, чтобы оболочка с копченой колбасы легче снималась?
 7. Какие 2 вида бутербродов относятся к открытым?
А) простые Б) сэндвичи В) пита Г) столичные Д) канапе Е) хот-доги
 8. Выберите 2 продукта с которыми можно приготовить салат мясной
А) отварная мякоть курицы Б) отварная говядина В) колбаса «Докторская»
Г) жареная телятина Д) отварной язык
 9. Какую горячую закуску подают в кокетницах?
А) жульен из дичи Б) закуску из устриц В) закуску из осетрины
Г) закуску из грибов в сметане Д) закуску из мидий
 10. Можно ли салат-коктейль из ветчины с сыром подать в фужере?

Блок С

Внимательно прочитайте технологию приготовления винегрета овощного. Найдите 5 ошибок в технологии приготовления и занесите их номера в бланк ответа, блок С.

За каждый правильный ответ – 1 балл.

1. Свеклу отваривают с добавлением уксуса.
2. Морковь очищают, отваривают, охлаждают, нарезают ломтиками.
3. Картофель очищают, отваривают, охлаждают, нарезают ломтиками.
4. Репчатый лук нарезают мелкими кубиками.
5. Квашеную капусту отжимают от рассола и мелко рубят.
6. Все продукты, кроме свеклы, перемешивают.
7. Заправляют соусом майонез.
8. Свеклу заправляют столовым уксусом.
9. Все компоненты перемешивают.
10. Выкладывают горкой на мелкую столовую тарелку.
11. Винегрет можно украсить отварной морковью, свеклой.
12. Квашеную капусту можно заменить солеными огурцами.

Эталоны ответов
на вопросы дифференцированного зачета
по МДК 03.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Вариант № 1

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	Б	9	Б
2	А	10	А
3	А	11	Б
4	Б	12	В
5	Б	13	Б
6	А	14	Б
7	А	15	А
8	Б		

Ответы на вопросы блока В.

№ задания	№ ответа
1	Закусочные (канапе)
2	А, Д
3	Нет
4	12 ч.
5	Чтобы не окрасила другие овощи
6	Б, В
7	А, Д
8	Закрытые
9	А, В
10	да

Ответы на вопросы блока С

Номера ответов	2, 3, 8, 9, 12

Вариант № 2

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	А	9	Г
2	А	10	В
3	В	11	А
4	А	12	Б
5	В	13	Б
6	А	14	Г
7	А	15	В
8	А		

Ответы на вопросы блока В.

№ задания	№ ответа
1	Б, Д
2	А, Г
3	Да
4	12 часов
5	Да
6	Д
7	Закрытые (сэндвичи)
8	Закусочные (канапе)
9	Уксус (лимонная кислота)
10	Да

Ответы на вопросы блока С

Номера ответов	2, 4, 5, 11, 12

Вариант № 3

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	№ ответа	№ задания	№ ответа
1	В	9	Б
2	А	10	А
3	Б	11	В
4	А	12	Б
5	А	13	Б
6	А	14	А
7	Б	15	В
8	А		

Ответы на вопросы блока В.

№ задания	№ ответа
1	Канапе (закусочные)
2	Верно
3	12 часов
4	Верно
5	Закрытые
6	Опустить на несколько секунд в горячую воду
7	А, Г
8	Б, Г
9	А, Г
10	Можно

Ответы на вопросы блока С

Номера ответов	2, 3, 4, 8, 10

**ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический
колледж Костромской области»**

Ведомость

промежуточной аттестации обучающихся

по МДК 03.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»,
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Курс , группа № __ , профессия «Повар, кондитер»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	№ вари анта	Сумма баллов			Общая сумма	Оценка за д/з
			Блок А	Блок В	Блок С		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
	Дата и подпись преподавателя						
	Итоги:	«5»					
		«4»					
		«3»					
		«2»					

**ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический
колледж Костромской области»**

Ведомость
промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике
УП.____

«_____»

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет
Курс __, группа № ____, специальность/профессия «_____»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Оценка за дифференцированный зачет	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
	Дата и подпись преподавателя (мастера п/о)		
Итоги:		«5»	
		«4»	
		«3»	
		«2»	
Повторная аттестация:			
1.			
2.			

Аттестационный лист
По производственной практике

Студент _____

_____ курса по профессии «Повар, кондитер»

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю **ПМ 3**

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

в объеме ____ часов с _____ 20__ года по _____ 20__ года в организации

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиям организации, в которой проходила практика

Оценка по результатам практики _____

«__» _____ 20__ года

Руководитель практики от организации: _____ (_____)

Место печати

Руководитель практики от колледжа _____ (_____)

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

Отчет

**по производственной практике по ПМ 3 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**

Профессия: «Повар, кондитер»

Наименование предприятия: _____

Обучающийся: _____

Группа № _____

Я, _____

Проходил производственную практику в _____

В качестве _____

Срок прохождения практики: _____

Краткая информация о видах выполненных работ:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Проверил: _____

(Ф.И.О. и должность)

Место печати

**ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ
производственной практики**

Учебный год _____

Сроки практики _____

Группа _____

Вид практики _____ ПМ _____

Мастер п/о _____

№ п/п	ФИО	Место практики	Дата сдачи	Оценка
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Заместитель директора по УПР _____ Н.А.Макарова

Мастер производственного обучения(преподаватель) _____

Сводная ведомость
промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю
ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Курс __, группа № __ ПК, профессия: __ «ПОВАР, КОНДИТЕР» __

№ п/п	Фамилия и инициалы обучающегося	Оценки по элементам модуля			Экза- мен (квалиф)	Итог: Вид ПД освоен /не освоен
		МДК.03.01 (д/з)	УП.03. (д/з)	ПП.03 (д/з)		
1						
2						
3						
4						
5						
...						
25						
		Повторная аттестация				

Аттестационная комиссия:

Председатель комиссии _____/_____/

Зам.председателя _____/_____/

Члены комиссии _____/_____/
 _____/_____/

Ответственный секретарь: _____/_____/

Дата заполнения: «___» _____ 20__ г.

Типовые задания для оценки результатов освоения профессиональных компетенций ПМ.03

1. Бутерброды простые открытые
2. Бутерброды сложные с ветчиной, яйцом и огурцами
3. Бутерброды сложные с килькой и яйцом
4. Бутерброды закрытые
5. Канапе
6. Салат из свежих огурцов и помидоров
7. Салат из редиса
8. Салат «Весна»
9. Салат из белокочанной капусты
10. Салат витаминный
11. Салат «Летний»
12. Салат картофельный
13. Салат мясной
14. Салат «Столичный»
15. Салат «Рыбный»
16. Винегрет овощной
17. Редька с маслом или сметаной
18. Помидоры, фаршированные мясным салатом
19. Икра грибная
20. Яйцо под майонезом с гарниром
21. Салат рыбный
22. Сельдь с гарниром
23. Сельдь с картофелем и маслом
24. Жареная рыба под маринадом

Департамент образования и науки Костромской области

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Галичский аграрно - технологический колледж Костромской области»

ПРОТОКОЛ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

по профессиональному модулю _____

у студентов ____ группы, ____ курса очного отделения

специальности _____

« ____ » _____ 201__ года

Профессиональный модуль освоен в объеме - ____ часов, в т.ч. обязательная аудиторная нагрузка - ____ часов, самостоятельная учебная работа - ____ часов, учебная практика - ____ часов, производственная практика - ____ часа

Место проведения квалификационного экзамена - кабинет № ____

Состав квалификационной комиссии на основании приказа ОГБПОУ «Галичский аграрно - технологический колледж Костромской области» № ____ от « ____ » _____ 201__ г.

	Состав комиссии	Должность, место работы	ФИО
	Председатель комиссии		
	Зам. председателя комиссии		
	Члены комиссии:		
	Ответственный секретарь		

Экзаменационная комиссия, оценив профессиональные компетенции профессионального модуля _____

у студентов _____ группы ____ курса очного отделения

специальности _____

решила выставить следующие оценки:

№ n/n	Ф.И.О.	№ билета	Оценка	Примечание
1				
2				
3				
...				

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии: _____

Зам. Председателя: _____

Члены комиссии: _____

Ответственный секретарь: _____

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГАЛИЧКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕН:
приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от 31.08 2023 г. № 235-уч

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

Л.С. Павлова

«31 » августа 2023 года



**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление, оформление
и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Галич, 2023 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», программы профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения

У1 - 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;

У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Знания

З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3- 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;

З4- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

З5 - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Общие и профессиональные компетенции:

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

Формой аттестации по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является экзамен (квалификационный)

2. Типовые задания

2.1 Устные опросы

Устный опрос по теме 1.1 Организация рабочих мест по приготовлению сладких блюд и напитков

1. Каково назначение холодного цеха?
2. Назовите расположение холодного цеха и связь с другими цехами?
3. Какие линии и рабочие места организуют в холодном цехе?
4. Санитарные требования к работе холодного цеха?
5. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
6. Какие предъявляются санитарные требования к транспортировке и хранению сладких блюд?
7. Какой универсальный привод и сменные механизмы используют в холодном цехе?
8. В чем состоит назначение, принцип действия и правила эксплуатации протирачной машины?
9. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации соковыжималки типа МСЗ-40 (экстрактор)?
10. Расскажите о назначении, принципе действия и правила эксплуатации механизма типа МС4-20 (взбивалка).
11. Опишите назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма типа МС6-10 (мороженица).
12. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении сладких блюд.
13. В чем заключается организация рабочего места для порционирования и оформления сладких блюд?

14. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации машины типа МИК-60?
15. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации кофеварки электрической типа КВЭ-7?
16. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации льдогенератора?
17. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении напитков.

Устный опрос по теме 1.2. Товароведная характеристика сырья для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

1. В чем состоит пищевая ценность свежих плодов, их использование в общественном питании?
2. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных плодов, ягод, поступающих на предприятия общественного питания?
3. Какие фрукты относятся к группе косточковых, дайте их характеристику..
4. Какова пищевая ценность свежих ягод, ассортимент, требования к качеству.
5. Каковы условия и сроки хранения свежих плодов??
6. Расскажите о видах, назначении и подготовке к использованию на предприятиях общественного питания крахмала, требованиях к качеству и условиях его хранения.
7. Расскажите о видах, назначении и подготовке к использованию на предприятиях общественного питания, требованиях к качеству и условиям хранения желатина.
8. В чем состоят санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления сладких блюд
9. Каковы особенности химического состава чая? Дайте характеристику дубильных веществ и алкалоидов чая.
10. Каково влияние чая на организм человека?
11. Каковы органолептические показатели качества чая и условия его хранения?
12. Каковы особенности приготовления чая и способы отпуска чая?
13. Опишите виды кофе и особенности химического состава кофе.
14. В чем заключаются требования к качеству кофе и условия его хранения?
15. Какие сорта какао-порошка вам известны? Опишите требования к качеству и условия хранения какао-порошка

Устный опрос по теме 2.1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов

1. Каков ассортимент сладких блюд?
2. Приведите ассортимент и последовательность технологических операций при приготовлении компотов из свежих плодов и ягод.
3. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении компотов из консервированных плодов и ягод.
4. Охарактеризуйте известные вам желированные сладкие блюда.
5. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении киселей.
6. Приведите классификацию киселей по густоте, расскажите об особенностях приготовления и способах их подачи.
7. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении желе.
8. Дайте сравнительную характеристику желе, мусса и самбука.
9. В чем состоят технологические особенности приготовления кремов?

Устный опрос по теме 3.1. Приготовление горячих сладких блюд и десертов

1. Охарактеризуйте ассортимент горячих сладких блюд.
2. Проанализируйте ассортимент и технологические особенности приготовления горячих блюд из яблок.
3. В чем состоят технологические особенности приготовления пудингов?
4. Каковы требования к качеству горячих сладких блюд условия их хранения и реализации?
5. Как осуществить санитарный контроль качества готовой пищи?
6. В чем заключаются санитарные требования к реализации готовой пищи и

обслуживанию посетителей?

7. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению сладких блюд?

Устный опрос по теме 4.1 Приготовление и оформление холодных напитков

1. Дайте характеристику продуктов, входящих в состав прохладительных плодово-ягодных напитков.
2. Приведите последовательность технологических операций при приготовлении напитка клюквенного (лимонного).
3. Опишите технологию приготовления кваса.
4. В чем заключаются технологические особенности приготовления молочных коктейлей?
5. Какова технология приготовления морса?

Устный опрос по теме 5.1. Приготовление и творческое оформление горячих напитков

1. Опишите способы приготовления кофе.
2. Правила заваривания и способы подачи чая.
3. Опишите особенности приготовления какао.
4. Как приготовить горячий шоколад?
5. Как оформить кофе при подаче?
6. Дайте характеристику напитков, в состав которых входят различные молочные продукты.
7. Какие изменения происходят при нагревании молока? Как эти изменения влияют на пищевую ценность, усвояемость и качество продукта?
8. Как осуществить санитарный контроль качества напитков?
9. В чем заключаются санитарные требования к реализации напитков?
10. В чем состоят санитарные требования к транспортировке и хранению напитков?

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

2.2 Тестовые задания

Тестирование по теме 1.2. Товароведная характеристика сырья для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тестовое задание по теме «Чай»

1. Выпишите пропущенные слова: « Черный байховый чай получают из зеленых листьев, которые подсушивают, подвяливают, подвергают _____, _____, сушке, сортировке и упаковке».
2. Допишите: виды байхового чая: _____, _____, желтый, красный чай.
3. Назовите вещества, которые входят в состав готового чая:
- тонизирующие нервную систему: _____;
- придающие чаю вяжущий вкус: _____.
4. Дополните: « Лист зеленого байхового чая не подвергается _____ и _____ ».
5. Назовите виды черно байхового чая по виду и размеру чаинок (на основании ГОСТ 1938 – 90): _____, _____, _____.
6. Как подразделяют на сорта чай байховый черный и зеленый?
_____, _____, _____, _____, _____.
7. Дополните: « Качество чая оценивают по показателям внешнего вида _____, _____, _____ ».
8. При какой относительной влажности воздуха следует хранить чай? _____.
9. Назовите гарантийный срок хранения чая _____.
10. Дополните маркировочные обозначения на упаковке чая: наименование, вид, производитель, его адрес, _____, _____, _____, _____, _____, _____.

Тестирование по теме 2.1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов

Тест 1

1. Для каких изделий допустимо «засахаривание»:
а) для меда;
б) варенья;
в) конфитюра?
2. Какой шоколад не содержит теобромин:
а) обыкновенный;
б) десертный;
в) белый?
3. Какие желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд:
а) желатин;
б) крахмал, желатин, пектин;
в) желатин, агар?
4. В каком виде вводят белки яиц в самбук:
а) сырые;
б) взбитые;
в) вареные?
5. Каково значение белка яиц при приготовлении самбука:
а) придает пышность, пористость;
б) фиксирует форму;
в) повышает калорийность?

Тест 2

1. Назовите, из каких последовательных операций состоит технологический процесс приготовления компотов?
2. Установите последовательность операций в технологическом процессе приготовления киселя из клюквы:

- А. процеживание Б. отжимание сока В. охлаждение
Г. заваривание крахмала Д. приготовление отвара из мезги
Е. соединение киселя с соком Ж. приготовление сиропа на отваре.

3. С какой целью ягодный сок вводят в желе в сыром виде?
4. Как подготавливают крахмал для киселей?
5. По набору продуктов определите название блюда: молоко, манная крупа, сахар, масло сливочное, яйца, орехи, ванилин, консервированные фрукты, абрикосовый соус.
6. Как делят кисели в зависимости от консистенции?
7. Обоснуйте, почему сахар рекомендуется закладывать при приготовлении компота из сухофруктов в начале варки?
8. Найдите различие в технологическом процессе приготовления желе и мусса.
9. При порционировании компотов какой объём в стакане или креманке должны занимать фрукты?
10. По качественной характеристике определите группу сладких блюд: консистенция студнеобразная, однородная, слегка упругая; вкус сладкий с запахом и привкусом продукта, из которого приготовлено блюдо; может быть прозрачным и непрозрачным

Тест 3

1. Определите последовательность закладки фруктов в компот в зависимости от срока варки: яблоки, изюм, курага, айва, чернослив, груши, инжир, вишня.
2. Укажите последовательность операций в технологическом процессе приготовления желе из чёрной смородины:
В. приготовление отвара из мезги Д. варка сиропа З. охлаждение
А. подготовка желатина Б. отжимание сока Е. введение желатина в сироп
Г. процеживание отвара К. хранение в холодильнике при температуре 8 градусов 1-2 часа Ж. соединение с соком И. разливание в формы.
3. С какой целью ягодный сок вводят в кисель в сыром виде?
4. Как подготавливают желатин?
5. По набору продуктов определите название блюда: хлеб пшеничный, молоко, яйца, масло сливочное, фрукты консервированные, соус абрикосовый.
6. Какой консистенции кисели используют в качестве соусов?
7. Назовите, что используют для ароматизации компотов?
8. Найдите различие в технологическом процессе приготовления желе и самбука.
9. После варки кисели слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки, а поверхность посыпают сахарным песком. Определите роль сахарного песка?
10. Определите название блюда по данному набору продуктов: желатин, молоко, ванилин, сахар.

Тестирование по теме 3.1. Приготовление горячих сладких блюд и десертов

1. Определите температуру подачи горячих сладких блюд.
А 65 градусов В 75 градусов С 55 градусов
2. Даны следующие продукты: молоко, сахар, яйца, соль, мука, яблоки, масло растительное, сахарная пудра, соус сладкий. Какое горячее сладкое блюдо можно приготовить?
3. Какое горячее сладкое блюдо можно приготовить из следующих продуктов:

молоко, сахар, крупа рисовая, яйца, изюм, ванилин, масло сливочное, сухари панировочные, сметана, соус сладкий.

4. К какому виду блюд относится гурьевская каша?

А) Пудинг Б) Запеканка В) Вязкая каша

5. Какое тесто используют для блюда «Яблоки в тесте»?

А) тулитное Б) кляр В) сдобное пресное

6. Можно ли отнести омлет, фаршированный вишней, к группе сладких блюд?

7. Какое хлебобулочное изделие используют для приготовления яблочной шарлотки?

А) черствый черный Б) черствый пшеничный В) ванильные сухари

8. Какова форма нарезки яблок для блюда «Яблоки в тесте»?

А) ломтики Б) дольки В) кружочки

9. Какую посуду используют для подачи гурьевской каши?

А) креманка Б) десертная тарелка В) глубокая столовая тарелка

10. Какой соус можно использовать для подачи горячих сладких блюд?

А) красный основной Б) сметанный с томатом В) клюквенный

Тестирование по теме 4.1 Приготовление и творческое оформление горячих напитков и 5.1. Приготовление и оформление холодных напитков

Тест по теме: «Приготовление горячих и холодных напитков»

1. По температуре подачи напитки делят на: и

2. Значение горячих напитков в питании?

3. Температура подачи напитков?

а) горячих

б) холодных

4. От чего зависит аромат чая?

5. Почему нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа?

6. В какой посуде подают чай?

7. Как приготовить горячий шоколад?

8. Чем отличается кофе-гласе от обычного черного кофе?

9. Значение кваса для организма человек?

10. Как приготовить напиток клюквенный?

2.3 Задачи по расчету сырья

Вариант 1

1. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1 000 г мусса?

2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,56 кг желатина.

Вариант 2

1. Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги.

2. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока

Вариант 3

1. Определите, сколько порций яблок с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок.

2. Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при

наличии 11 л сливок и 0,25 кг желатина.

Вариант 4

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жаренных в тесте по 2 колонке Сборника рецептов.

2. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125 г

Критерии оценки решения задач:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий; при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- допущена существенные 1-2 ошибки;

Оценка «2»:

- допущены 3 и более ошибок;

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

2.4.Контрольная работа

Вариант 1

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блинчиков с вареньем.

2. Каковы ингредиенты, ассортимент и технология приготовления киселей?

Вариант 2

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления гренков с плодами и ягодами.

2. Каковы ингредиенты, ассортимент и технология приготовления муссов?

Вариант 3

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления желе из молока.

2. Каковы ассортимент и технология приготовления горячих сладких блюд из яблок?

Вариант 4

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления киселя из яблок.

2. Каковы ассортимент и технология приготовления крема из сливок?

Вариант 5

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления компота из сухофруктов. Как подают компот из консервированных ягод и фруктов?

2. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из свежих фруктов и ягод?

Вариант 6

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сухарного пудинга.

2. Каковы ингредиенты, ассортимент и технология приготовления желе?

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

Контрольная работа по теме «Сладкие блюда»

1. Температура подачи сладких блюд?
2. К желерованным блюдам относят: , ... , ... , ... , ...
3. Что используют в качестве железирующих веществ?
4. По набору продуктов определите название блюда: сухари ванильные, молоко, яйца, сахар, изюм, масло сливочное, соус.
5. Установите соответствие:

<i>Блюдо</i>	<i>Правила подачи</i>
а) Компот б) Кисель из свежих ягод в) Желе яблочное г) Мусс клюквенный д) Яблоки в тесте жареные е) Самбук абрикосовый	а) при отпуске укладывают на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой. б) слегка охлаждают и разливают в креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10 – 14°C и отпускают в) при отпуске поливают жидким фруктово-ягодным сиропом. г) вынимают из формочек и перекладывают в вазочки, креманки и отпускают. д) отпускают в охлажденном виде по 200 гр. на порцию. е) При отпуске поливают соусом абрикосовым.

6. В зависимости от консистенции кисели делят на: , ... , ...
7. Что такое пищевой желатин?
8. В течение какого времени осуществляют замачивание желатина?
а) 15 минут
б) 40 минут
в) 1 –1,5
9. Чем отличается мусс от желе?
10. Чем отличается самбук от мусса?
11. Требования к качеству пудингов (внешний вид, форма, вкус, цвет)?
12. Срок хранения холодных сладких блюд?

2.5.Лабораторные работы**Тема 1.1 Организация рабочих мест по приготовлению сладких блюд и напитков**

- Подготовка к работе механического оборудования холодного цеха
- Подготовка к работе и эксплуатация теплового оборудования горячего цеха
- Подготовка к работе и эксплуатация весоизмерительного оборудования
- Подготовка к работе и эксплуатация вспомогательного оборудования
- Подготовка к работе и эксплуатация холодильного оборудования

- Подготовка к работе и эксплуатация оборудования для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 90 минут. В течении каждой работы обучающиеся должны приобрести навыки безопасной эксплуатации механического или теплового, или холодильного, или вспомогательного, или весоизмерительного оборудования, а так же оборудования для упаковки и оценки качества и безопасности пищевых продуктов.

Оборудование и инвентарь: производственные столы, различные виды оборудования.

Тема 1.2. Товароведная характеристика сырья для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

- Оценка качества свежих плодов
- Оценка качества ягод и орехов
- Оценка качества крахмала и сахара
- Органолептическая оценка качества чая, кофе, какао
- Оценка качества пряностей

На выполнение каждой работы дается 90 минут. В течении работы обучающиеся должны произвести органолептическую оценку качества сырья для приготовления сладких блюд и напитков.

Оборудование и инвентарь: производственные столы, набор поварских ножей, весоизмерительное оборудование, продукты в соответствии с темой работы.

Критерии оценки:

Оценка «5»

Студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, заполняет таблицу; правильно выполняет анализ ошибок.

Оценка «4»

Студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета, исправленные по требованию преподавателя;

Оценка «3»

Студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «2»

Студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

Оценка «1»

Работа не выполнена

Тема 2.1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов

- Приготовление и оформление компотов из фруктов и ягод
- Приготовление и оформление киселей
- Приготовление и оформление желе и муссов
- Приготовление и оформление самбуков, кремов.

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 180 минут. В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление холодных сладких блюд и десертов (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: производственные столы, тепловое, механическое, холодильное и весоизмерительное оборудование; комплект ножей «поварская тройка», разделочные доски, ножи для фигурной нарезки продуктов; посуда для подачи; продукты в соответствии с технологической картой

Тема 3.1. Приготовление горячих сладких блюд и десертов

1. - Приготовление блинчиков со сладкими начинками
2. - Приготовление пудингов и сладких омлетов
3. - Приготовление вареников с ягодами
4. - Приготовление горячих сладких блюд из яблок

Инструкция по выполнению:

На выполнение работ 1,3,4 дается 90 минут, работы 2 – 135 мин. В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление горячих сладких блюд и десертов (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: производственные столы, тепловое, механическое, холодильное и весоизмерительное оборудование; комплект ножей «поварская тройка», разделочные доски, ножи для фигурной нарезки продуктов; посуда для подачи; продукты в соответствии с технологической картой

Тема 4.1 Приготовление и оформление холодных напитков

- Приготовление морсов
- Приготовление кваса
- Приготовление холодных фруктовых напитков
- Приготовление чая и кофе для подачи в холодном виде

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 90 минут. В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление холодных напитков (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: производственные столы, тепловое, холодильное и весоизмерительное оборудование; комплект ножей «поварская тройка», разделочные доски, ножи для фигурной нарезки продуктов; посуда для подачи; продукты в соответствии с технологической картой

Тема 5.1. Приготовление и творческое оформление горячих напитков

- Приготовление и способы подачи чая
- Приготовление и оформление кофе
- Приготовление и оформление какао и шоколада

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы дается 90 минут. В течении работы обучающиеся должны произвести приготовление и творческое оформление горячих напитков (по заданию преподавателя); провести органолептическую оценку качества готовой продукции.

Оборудование и инвентарь: производственные столы, тепловое, холодильное и весоизмерительное оборудование; комплект ножей «поварская тройка», разделочные доски, ножи для фигурной нарезки продуктов; посуда для подачи; продукты в соответствии с технологической картой

Критерии оценки лабораторной работы

Оценка «5»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; готовое блюдо соответствует всем требованиям к качеству.

Оценка «4»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, при этом допущены две-три незначительные ошибки, исправленные по требованию преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; готовое блюдо соответствует всем требованиям к качеству, но имеет некоторые замечания: слегка недосолено или недостаточный колер

Оценка «3»:

Обучающийся выполнил работу при постоянном контроле преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, испытывает затруднения в подборе оборудования и инвентаря; готовое блюдо соответствует требованиям к качеству, но имеет более существенные недостатки: нарушения формы нарезки, недосолено или слегка пересолено, потеряло форму в процессе приготовления

Оценка «2»:

При выполнении работы обнаружено непонимание обучающимся технологии обработки сырья и приготовления блюда или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя; имеют место нарушения техники безопасности; готовое блюдо не отвечает требованиям к качеству.

Оценка «1»:

Работа не выполнена.

4. Комплект контрольно-оценочных материалов для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Общие положения

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций по профессиональному модулю проводится в четыре этапа:

1. Дифференцированный зачет по МДК 04. Тестирование позволяет быстро и точно оценить усвоение всей суммы знаний, входящих в ПК данного междисциплинарного курса.
2. Дифференцированный зачет по учебной практике. Данный вид контроля позволяет оценить степень сформированности практических компетенций, осуществляется до выхода на производственную практику, а задания носят практико-ориентированный характер и показывают степень готовности обучающегося к выполнению заданий на производстве, непосредственно на рабочем месте.
3. Дифференцированный зачет по производственной практике. Проводится с участием работодателя на основании аттестационного листа и дневника производственной практики.
4. Экзамен (квалификационный).

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.04 является готовность обучающегося к выполнению вида *деятельности* 4.3.7. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», а также составляющих модуль профессиональных компетенций; кроме того, проверяется динамика формирования общих компетенций в процессе освоения ППКРС в целом.

Итогом аттестации по профессиональному модулю является однозначное решение:
«вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04

Элементы модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.04	Экзамен письменный	Срезовая работа Контрольная работа
Учебная практика	Дифференцированный зачет	Зачеты по учебной практике
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Заполнение дневника производственной практики
Экзамен (квалификационный)		

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по ПМ. 04 осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Общие компетенции:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции

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

	и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества;

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

	продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

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

	– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

	- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
	Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;

	– органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе

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

3. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу профессионального модуля

3.1. Общие положения

Дифференцированный зачет проводится по окончании изучения МДК 04. ««Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» в группах обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в рамках часов, выделенных на изучение междисциплинарного курса.

1. К сдаче дифференцированного зачета допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебную программу по МДК.04.
2. Дифференцированный зачет проводится в виде письменной работы, на выполнение которой отводится 1 час.
3. Ответы на вопросы заносятся обучающимися в бланк ответов (*приложение 1*).
4. Письменные работы оцениваются двумя оценками: тестовым баллом и аттестационной отметкой. Тестовый балл выставляется по 38 - балльной шкале. Аттестационная отметка – по пятибалльной шкале (критерии оценок описаны ниже).

3.2. Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения МДК

1. Работа состоит из 3 вариантов, каждый содержит 22 заданий, которые разделены на 3 блока.
2. **Блок А.** содержит 20 заданий с выбором ответа базового уровня сложности по МДК 04. Каждый вопрос содержит несколько вариантов ответов, обозначенных буквами «А, Б, В и т.д.». Обучающийся должен выбрать один ответ или сформулировать его самостоятельно и занести его обозначение в бланк ответов блока А. напротив номера вопроса.
3. **Блок В.** содержит 1 задание повышенного уровня сложности. Обучающийся должен самостоятельно написать требования к качеству сладкого блюда по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и аромат и занести их в бланк ответов блока В. напротив показателя требований к качеству.
4. **Блок С.** Индивидуальное задание, в котором обучающемуся предлагается составить технологическую схему приготовления сладкого блюда или напитка. Данное задание выполняется на отдельном листе и сдается аттестационной комиссии вместе с экзаменационной работой.

3.3. Типовые задания для оценки освоения МДК (*приложение 2*)

1. **Блок А:** включены вопросы о классификации сладких блюд, товароведной характеристике продуктов и подготовке их для приготовления блюд, особенностях приготовления сладких блюд и напитков.
2. **Блок В:** требования к качеству сладкого блюда или напитка.
3. **Блок С:** содержит технологию приготовления сладкого блюда или напитка.

3.4. Критерии оценки

1. В блоке А каждый правильно выбранный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов в блоке А - 20
2. В блоке В каждый правильно сформулированный ответ в каждом показателе оценки качества блюда оценивается в 1 – 2 балла в зависимости от полноты ответа. Максимальное количество баллов в блоке В – 8
3. В блоке С технологическая схема приготовления блюда или напитка оценивается в зависимости от правильности ее составления. Максимальное количество баллов в блоке С – 10, если схема составлена верно, без нарушения технологии приготовления.

За каждое нарушение в технологии приготовления количество баллов уменьшается на 1. Кроме того, учитывается аккуратность выполнения.

- Максимально возможное количество баллов за блоки А, В, С - 38

(Ответы на задания – приложение 3)

3.5. Критерии аттестационной отметки

- Аттестационная отметка выставляется исходя из набранной суммы баллов:

- 35 - 38 баллов – отметка 5 (отлично)
- 26 – 34 балла – отметка 4 (хорошо)
- 14 – 25 баллов – отметка 3 (удовлетворительно)
- 13 баллов и ниже – отметка 2 (неудовлетворительно)

Итоги дифференцированного зачета заносятся в ведомость *(приложение 4)* и в сводную ведомость промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю *(приложение 8)*

4. Промежуточная аттестация по учебной практике профессионального модуля

4.1. Общие положения

- Дифференцированный зачет по учебной практике проводится в группах обучающихся во время учебной практики по ПМ 04
- К сдаче зачета допускаются обучающиеся, полностью освоившие программу учебной практики.
- Дифференцированный зачет проводится в виде практической работы, на выполнение которой отводится 3 астрономических часа (180 минут).
- Практическая работа оценивается во время выполнения работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по определённым показателям (критерии оценок описаны ниже) *(перечень работ – приложение 9)*
- Результаты зачета заносятся в ведомость промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике *(приложение 5)* и в сводную ведомость промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю *(приложение 8)*

4.2. Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения ПМ. 04

- Работа представляет собой практическое приготовление, оформление и порционирование блюд в соответствии с изученным профессиональным модулем.
- Для выполнения практической работы, обучающиеся предварительно рассчитывают и оформляют технологическую карту на определенное блюдо (по заданию аттестационной комиссии).
- Практическая часть содержит перечень сладких блюд и напитков

4.3. Типовые задания для оценки результатов освоения профессиональных компетенций ПМ.04 *(приложение 9)*

Включены практические задания по приготовлению сладких блюд и напитков, как холодных, так и горячих.

4.4. Показатели оценки результатов

Практическая работа обучающихся оценивается по следующим показателям:

- Рациональная организация и уборка рабочего места, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;
- Соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ.
- Выбор и применение способов приготовления, творческого оформления и подачи

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

4.Порционирование (комплектация), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

4.5. Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе.
2. Наибольшее возможное количество баллов при оценке профессиональных компетенций - 20
3. По суммарному количеству баллов выставляется оценка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:
 - **18 – 20 -баллов – оценка 5 «отлично»**
 - **14 - 17-баллов – оценка 4 «хорошо»**
 - **9 – 13 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»**
 - **8 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»**

Результаты дифференцированного зачета по учебной практике профессионального модуля заносятся в ведомость промежуточной аттестации по профессиональному модулю (*приложение 8*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 9*)

5.Промежуточная аттестация по производственной практике профессионального модуля.

5.1. Общие положения

Аттестация по производственной практике выполняется во время прохождения производственной практики на предприятии общественного питания и включает в себя заполнение обучающимся дневника производственной практики и заполнение работодателем аттестационного листа на каждого обучающегося (*приложение 6*)

Кроме того, каждый обучающийся заполняет отчет по производственной практике (*приложение 7*)

5.2.Характеристика заданий для производственной практики

Обучающиеся выполняют работы по приготовлению сладких блюд и напитков, соответствующие 3 и 4 разряду по профессии «Повар».

5.3. Показатели оценки результатов

Качество выполнения работ по производственной практике оценивается по следующим показателям:

- 1.Демонстрировать способы определения качества основных и дополнительных ингредиентов
2. Демонстрировать различные способы обработки нарезки фруктов и ягод
- 3.Обосновывать подбор инвентаря и оборудования для обработки фруктов, плодов и ягод, приготовления напитков.
4. Демонстрировать умения работы со сборником рецептов
- 5.Осуществлять приготовление блюд и напитков в соответствии с технологическим процессом
6. Проводить бракераж блюд
- 7.Демонстрировать способы сервировки и варианты оформления сладких блюд и напитков
8. Соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании

5.4. Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе. Наибольшее возможное количество баллов - 40.
2. По суммарному количеству баллов выставляется отметка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:
 - 36 - 40 баллов – оценка 5 «отлично»
 - 29 - 35 баллов – оценка 4 «хорошо»
 - 21 – 28 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»
 - 20 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»
3. Результаты дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля заносятся в индивидуальный аттестационный лист (*приложение 6*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации по профессиональному модулю (*приложение 8*).

6. Экзамен (квалификационный) по ПМ.04

1. Экзамен (квалификационный) проводится после освоения профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практики).
 2. Форма проведения – практическая работа по приготовлению блюд
 3. Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю заносятся в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 9*)
- Литература.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022. № 113н(зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
13. Чаблин Б.В., Евдокимов И.А.; Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. СПО/. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Юрайт», 2019. – 695 с.
14. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2023
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с.
17. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
18. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 282 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Бланк ответов
на вопросы дифференцированного зачета работы
по МДК 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
Работу выполнил обучающийся группы № ____
ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

« ____ » _____ 201__ года

Вариант № ____

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	№ ответа	Балл	№ задания	№ ответа	Балл
1			11		
2			12		
3			13		
4			14		
5			15		
6			16		
7			17		
8			18		
9			19		
10			20		

Итого по блоку А _____ баллов.

Ответы на вопросы блока В.

Показатели качества	Ответ	Баллы
Внешний вид		
Цвет		
Вкус и аромат		
Консистенция		

Итого по блоку В _____ баллов.

Итого по блоку С _____ баллов.

Общая сумма баллов по блокам А, В, С

_____ баллов

Аттестационная отметка _____

Преподаватель _____ Кудрявцева Н.В.

Вопросы по МДК 04 Типовые задания для оценки освоения МДК

1 вариант

Блок А. На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов или сформулируйте его самостоятельно. В бланке ответов Блока А напротив номера выполняемого вами задания поставьте цифру, которая соответствует номеру выбранного вами ответа, или напишите слово (фразу).

За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

1. Верно ли, что чай можно подать в чашках объемом 200 мл?
2. Какой крахмал используют для молочного киселя?
3. Для чего полужидкий клюквенный кисель посыпают сверху сахаром-песком?
4. Какова температура подачи киселя из клюквы?
А) +10...+14 гр. Б) +55 гр. В) +20...+22 гр.
5. В каком цехе обрабатывают свежие яблоки для компота?
А) в холодном Б) в горячем В) в овощном
6. Готовят компот из смеси сухофруктов. Что закладывают в сироп в начале варки?
А) Груши Б) чернослив В) изюм
7. Каких 2 вида желирующих веществ используют для желе из брусники?
А) агароид Б) крахмал картофельный В) крахмал кукурузный Г) желатин
8. В чем основное отличие самбука от мусса?
А) для самбука используют желатин Б) для самбука используют белки
В) самбук взбивают
9. Верно ли утверждение, что отжатый сок лимона можно хранить в алюминиевой кастрюле?
10. В какой воде разводят крахмал для приготовления киселя из черники?
А) в холодной воде Б) в теплой воде В) в горячей воде
11. Как называется тесто, которое используют для приготовления блюда «Яблоки в тесте»?
12. Какой хлеб используют для шарлотки с яблоками?
А) свежий белый Б) черствый пшеничный В) черствый ржаной
13. Сколько часов можно хранить компот из сухофруктов при температуре 0...+14 гр.
А) 1 час Б) 12 часов В) 24 часа
14. Найдите 1 ошибку в технологии приготовления кофе черного:
А) кастрюлю ополаскивают кипятком,
Б) засыпают молотый кофе,
В) заливают горячей водой
Г) кипятят 2-3 мин, нагрев прекращают
Д) настаивают 5 – 8 мин в посуде при закрытой крышке,
Е) процеживают.
15. Какие вещества придают чаю вяжущий вкус?
А) дубильные вещества Б) эфирные масла В) кофеин
16. Можно ли добавлять сухой чай в заваренный, если чайный настой получился недостаточно насыщенного цвета и аромата?
17. В какой посуде подают густой кисель из черной смородины?
А) на десертной тарелке Б) на мелкой столовой тарелке В) в стакане
18. Сколько минут варят компот из малины?
А) 5 мин Б) 10 мин В) заливают теплым сиропом и охлаждают
19. Можно ли пудинг рисовый приготовить на пару?
20. Как называется кофе, который подают, не процеживая, вместе с гущей?
А) по-варшавски Б) по-восточному В) по-венски

Блок В. Напишите требования к качеству желе из клюквы по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и аромат, консистенция. Каждый верно указанный показатель оценивается в 1- 2 балла, в зависимости от полноты ответа, максимально возможное количество баллов – 8.

Блок С. Задание индивидуальное. Составьте технологическую схему приготовления сладкого блюда в соответствии с заданием. Максимальное количество баллов – 10.

2 вариант

Блок А. На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов или сформулируйте его самостоятельно. В бланке ответов Блока А напротив номера выполняемого вами задания поставьте цифру, которая соответствует номеру выбранного вами ответа, или напишите слово (фразу). За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

1. Какой водой заливают смесь какао-порошка и сахара?
А) горячее Б) холодной В) теплой
2. Какую посуду используют для подачи кофе черного?
А) чашка объемом 200 мл Б) чашка объемом 100 мл
В) стакан 250 мл с подстаканником
3. Верно ли утверждение, что желатин для лучшего его растворения необходимо предварительно замочить, а затем прокипятить 5 – 10 мин?
4. Как называется кофе, который подают с взбитыми сливками?
А) капучино Б) по-восточному В) по-венски
5. В какой посуде не подают сливовый густой кисель?
А) на десертной тарелке Б) в креманке В) в стакане
6. Какова температура подачи желе из вишни?
А) +10...+14 гр. Б) +4 гр. В) +20...+22 гр.
7. Сколько минут варят компот из айвы с кожицей?
А) 7 мин Б) 20 мин В) доводят до кипения и прекращают нагрев
8. Какое желирующее вещество используют для мусса из яблок?
9. В чем основное отличие крема ванильного от самбука?
А) для крема используют желатин Б) для крема взбивают белки
В) для крема взбивают сметану
10. Верно ли утверждение, что отжатый сок из клюквы, который используют для приготовления киселя, можно хранить в алюминиевой кастрюле?
11. Как называется способ тепловой обработки, который используют при приготовлении блюда «Яблоки в тесте»?
12. Как по-другому называется гурьевская каша?
А) пудинг Б) запеканка В) шарлотка
13. Сколько часов можно хранить желе из клюквы при температуре 0...+14 гр.
А) 1 час Б) 12 часов В) 24 часа
14. В каком цехе готовят взбивают и порционируют мусс из земляники?
А) в холодном Б) в горячем В) в овощном
15. Найдите 1 ошибку в технологии приготовления кофе по-восточному:
А) кофе тонко мелют,
Б) засыпают молотый кофе в турку,
В) добавляют сахар
Г) заливают горячей водой
Д) доводят до кипения
Е) подают в турке или кофейной чашке
16. Какие вещества придают чаю аромат?
А) дубильные вещества Б) эфирные масла В) гликозиды
17. Верно ли, что для приготовления теста, которое используют для блюда «Яблоки в тесте», белки яиц предварительно взбивают?

18. Какой крахмал используют для киселя из черники?
19. Можно ли густой клубничный кисель при отпуске полить сверху клубничным сиропом?
20. Когда рекомендуется добавлять сахар в компот из чернослива?
А) в начале варки Б) в конце варки

Блок В Напишите требования к качеству мусса из клюквы по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и аромат, консистенция. Каждый верно указанный показатель оценивается в 1- 2 балла, в зависимости от полноты ответа, максимально возможное количество баллов – 8.

Блок С. Задание индивидуальное. Составьте технологическую схему приготовления сладкого блюда в соответствии с заданием. Максимальное количество баллов – 10.

3 вариант

Блок А. На каждый вопрос выберите один ответ из предложенных вариантов или сформулируйте его самостоятельно. В бланке ответов Блока А напротив номера выполняемого вами задания поставьте цифру, которая соответствует номеру выбранного вами ответа, или напишите слово (фразу). За каждый правильный ответ начисляется 1 балл

1. Верно ли утверждение, что отжатый сок из клюквы, который используют для приготовления желе, можно хранить в эмалированной кастрюле?
2. Для какого киселя используют маисовый крахмал?
А) черничный Б) вишневый В) молочный
3. Можно ли полужидкий вишневый кисель использовать для подачи творожной запеканки?
4. Какова температура подачи мусса из красной смородины?
А) +10...+14 гр. Б) +4 гр. В) +20...+22 гр.
5. Сколько минут варят компот из быстро разваривающихся сортов яблок?
А) 15 мин Б) 20 мин В) доводят до кипения и нагрев прекращают
6. Готовят компот из смеси сухофруктов. Что закладывают в сироп в конце варки?
А) яблоки Б) изюм В) курагу
7. Какое желирующее вещество используют для самбука из абрикосов?
8. В чем основное отличие мусса от желе?
А) для мусса используют желатин Б) для мусса используют белки
В) мусс взбивают
9. Как нарезают яблоки для блюда «Яблоки в тесте»?
10. Можно ли рисовый пудинг запечь в жарочном шкафу?
11. Какую кашу готовят для рисового пудинга?
А) жидкую Б) вязкую В) рассыпчатую
12. Сколько часов можно хранить мусс клубничный при температуре 0...+14 гр.
А) 1 час Б) 12 часов В) 24 часа
13. Найдите 1 ошибку в технологии приготовления кофе черного:
А) кастрюлю ополаскивают кипятком,
Б) засыпают молотый кофе,
В) заливают холодной водой
Г) доводят до кипения
Д) настаивают 5 – 8 мин в посуде при закрытой крышке,
Е) процеживают.
14. Какой кофе подают со стаканом холодной кипяченой воды?
А) по-восточному Б) глясе В) по-венски
15. Верно ли, что в чае содержится кофеин, который оказывает возбуждающее действие на нервную систему?
16. Можно ли кипятить заваренный чай, если он остыл?
17. Какую посуду используют для подачи полужидкого киселя из молока?

- А) десертную тарелку Б) мелкую столовую тарелку В) в стакане
18. В какой воде замачивают желатин для приготовления мусса?
А) в холодной воде Б) в теплой воде В) в горячей воде
19. Как называется кофе, который подают в холодном виде с шариками мороженого?
А) глясе Б) плиссе В) по-венски
20. В каком цехе готовят компот из сухофруктов?
А) в холодном Б) в горячем В) в овощном

Блок В Напишите требования к качеству молочного полужидкого по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и аромат, консистенция. Каждый верно указанный показатель оценивается в 1- 2 балла, в зависимости от полноты ответа, максимально возможное количество баллов – 8.

Блок С. Задание индивидуальное. Составьте технологическую схему приготовления сладкого блюда в соответствии с заданием. Максимальное количество баллов – 10.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ БЛОКА С

1 вариант

Компот из айвы: у айвы удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками. Для сиропа: в воде растворяют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. Айву закладывают в кипящий сироп и варят 15 – 20 мин, нагрев прекращают, выдерживают при закрытой крышке до охлаждения. Разливают в стаканы по 200г. Подают при температуре +10...+14 градусов

2 вариант

Компот из яблок: яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками. Для сиропа: в воде растворяют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. Яблоки закладывают в кипящий сироп и варят 5 – 7 мин, нагрев прекращают, выдерживают при закрытой крышке до охлаждения. Разливают в стаканы по 200г. Подают при температуре +10...+14 градусов.

3 вариант

Компот из груш: груши очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками. Для сиропа: в воде растворяют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. Груши закладывают в кипящий сироп и варят 5 – 7 мин, нагрев прекращают, выдерживают при закрытой крышке до охлаждения. Разливают в стаканы по 200г. Подают при температуре +10...+14 градусов.

4 вариант

Компот из апельсинов: апельсины очищают от кожицы, удаляют белую подкожицу, разделяют на дольки. Для сиропа: в воде растворяют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и слегка охлаждают. Апельсины раскладывают в креманки, заливают теплым сиропом и охлаждают. Подают по 200г. порцию на при температуре +10...+14 градусов

5 вариант

Компот из мандаринов: мандарины очищают от кожицы, удаляют белую подкожицу, разделяют на дольки. Для сиропа: в воде растворяют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и слегка охлаждают. Мандарины раскладывают в стаканы, заливают теплым сиропом и охлаждают. Подают по 200г. на порцию при температуре +10...+14 градусов.

6 вариант

Компот из слив: у слив удаляют косточки. Нарезают их дольками. Для сиропа: в воде растворяют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. Сливы закладывают в кипящий сироп. Нагрев прекращают, выдерживают в посуде при закрытой крышке. Охлаждают до +10...+14 градусов, разливают в стаканы и подают.

7 вариант

Компот из персиков: у персиков удаляют косточки. Нарезают их дольками. Для сиропа: в воде растворяют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. Персики закладывают в кипящий сироп. Нагрев прекращают, выдерживают в посуде при закрытой крышке. Охлаждают до +10...+14 градусов, разливают в стаканы и подают

8 вариант

Компот из абрикосов: у абрикосов удаляют косточки. Нарезают их дольками. Для сиропа: в воде растворяют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. Абрикосы закладывают в кипящий сироп. Нагрев прекращают, выдерживают в посуде при закрытой крышке. Охлаждают до +10...+14 градусов, разливают в стаканы и подают.

9 вариант

Кисель молочный: молоко доводят до кипения. Кукурузный крахмал разводят холодным кипяченым молоком, процеживают. В кипящее молоко добавляют сахар, растворяют его, вливают подготовленный крахмал, варят, при помешивании, на слабом нагреве 10 мин. добавляют ванилин, слегка охлаждают, разливают в стаканы, поверхность посыпают сахаром, охлаждают до +10...+14 градусов и отпускают.

10 вариант

Кисель из яблок: яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают ломтиками. Заливают горячей водой и варят при закрытой крышке до готовности. Отвар сливают, яблоки протирают, полученное пюре соединяют с отваром, сахаром и лимонной кислотой, доводят до кипения. Крахмал разводят холодной кипяченой водой, вливают его в кипящий сироп, доводят до кипения, проваривают 1-2 мин. Слегка охлаждают, разливают в стаканы. Посыпают сахаром – песком, охлаждают до +10...+14 градусов и отпускают.

11 вариант

Желе из клюквы: клюкву перебирают, промывают, протирают, отжимают сок (его ставят в неокисляющейся посуде в холодильник). Мезгу заливают горячей водой. Проваривают 10-15 мин, процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения. Желатин замачивают в холодной кипяченой воде на 1 – 1,5 ч, откидывают на сито и отжимают, вливают его в кипящий сироп при непрерывном размешивании, доводят до кипения. Нагрев прекращают, вливают отжатый сок. Слегка охлаждают до +20 градусов, разливают в формочки, дают застыть. Вынимают из формочек, подают в вазочках или креманках, поливают клюквенным сиропом.

12 вариант

Мусс яблочный на манной крупе: яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают ломтиками. Заливают горячей водой и варят при закрытой крышке до готовности. Отвар процеживают, яблоки протирают. Добавляют отвар, сахар, лимонную кислоту. Доводят до кипения, всыпают манную крупу при постоянном помешивании, варят. Смесь охлаждают до +30 градусов, взбивают на холоде до однородной пенистой массы, разливают в креманки, ставят в холодильник на 1,5 часа. При отпуске поливают сиропом.

13 вариант

Кофе черный: кастрюлю ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе. Заливают кипятком, доводят до кипения, но не кипятят. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, закрывают посуду крышкой. Настаивают 5 – 8 мин, процеживают, подают в кофейных чашках по 75 – 100 г, можно подать с сахаром, лимоном, молоком или сливками.

14 вариант

Кофе по-восточному: кофе мелко мелют, засыпают в турку, добавляют сахар, заливают холодной водой. Доводят до кипения, но не кипятят. Настаивают. Не процеживают. Подают в турке или в кофейной чашке, отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.

15 вариант

Какао с молоком: Молоко доводят до кипения. Какао – порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячего молока, растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струйкой при непрерывном помешивании, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают по 200 г на порцию в стакане или чашке.

Эталоны ответов
на вопросы дифференцированного зачета
по МДК 04

Вариант № 1

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	Верно	11	Кляр
2	Кукурузный	12	Б
3	Чтобы не образовалась пленка	13	В
4	А	14	Г
5	В	15	А
6	А	16	Нет
7	А, Г	17	А
8	Б	18	В
9	Нет	19	Да
10	А	20	Б

Ответы на вопросы блока В.

Показатели качества	Ответ
Внешний вид	Форма соответствует формочке, в которой приготавливали (или в форме квадрата, треугольника); желе прозрачное, студнеобразное
Цвет	Розовый
Вкус и аромат	Кисло-сладкий с привкусом и ароматом клюквы
Консистенция	Однородная, слегка упругая

Вариант № 2

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	А	11	Жарка во фритюре
2	Б	12	А
3	Нет	13	В
4	В	14	А
5	В	15	Г
6	А	16	Б
7	Б	17	Да
8	Желатин (агар)	18	Картофельный
9	В	19	Да
10	Нет	20	А

Ответы на вопросы блока В.

Показатели качества	Ответ
Внешний вид	Форма - квадратная, треугольная; пышная застывшая масса
Цвет	Розовый
Вкус и аромат	Сладкий с кисловатым привкусом, со вкусом и ароматом клюквы
Консистенция	Мелкопористая, пышная, упругая

Вариант № 3

Ответы на вопросы блока А.

№ задания	ответ	№ задания	ответ
1	Да	11	Б
2	В	12	В
3	Да	13	В
4	А	14	А
5	Б	15	Да
6	Б	16	Нет
7	Желатин (агар)	17	В
8	В	18	А
9	Кольцами	19	А
10	Да	20	Б

Ответы на вопросы блока В.

Показатели качества	Ответ
Внешний вид	Однородная масса без комков заварившегося крахмала
Цвет	Белый
Вкус и аромат	Молока и ванилина
Консистенция	Густой сметаны

**ОГБПОУ «Галичский индустриальный
колледж Костромской области»**

Ведомость

промежуточной аттестации обучающихся

по МДК 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Курс , группа № __ , профессия «Повар, кондитер»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	№ вари анта	Сумма баллов			Общая сумма	Оценка за д/з
			Блок А	Блок В	Блок С		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
	Дата и подпись преподавателя						
Итоги:		«5»					
		«4»					
		«3»					
		«2»					

**ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический
колледж Костромской области»**

Ведомость

промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

УП. __

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Курс __, группа № ____, специальность/профессия «_____»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Оценка за дифференцированный зачет	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
	Дата и подпись преподавателя (мастера п/о)		
	Итоги:	«5»	
		«4»	
		«3»	
		«2»	
Повторная аттестация:			
1.			
2.			

Аттестационный лист
По производственной практике

Студент _____

_____ курса по профессии «Повар, кондитер»

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю **ПМ 4**

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

в объеме ____ часов с _____ 20__ года по _____ 20__ года в организации

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиям организации, в которой проходила практика

Оценка по результатам практики _____

«__» _____ 20__ года

Руководитель практики от организации: _____ (_____)

Место печати

Руководитель практики от колледжа _____ (_____)

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

Отчет

по производственной практике по ПМ 4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Профессия: «Повар, кондитер»

Наименование предприятия: _____

Обучающийся: _____

Группа № _____

Я, _____

Проходил производственную практику в _____

В качестве _____

Срок прохождения практики: _____

Краткая информация о видах выполненных работ:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Проверил: _____

(Ф.И.О. и должность)

Место печати

**ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ
производственной практики**

Учебный год _____

Сроки практики _____

Группа _____

Вид практики _____ ПМ _____

Мастер п/о _____

№ п/п	ФИО	Место практики	Дата сдачи	Оценка
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Заместитель директора по УПР _____ Н.А.Макарова

Мастер производственного обучения(преподаватель) _____

Сводная ведомость

промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю

ПМ 4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Курс __, группа № __ ПК, профессия: __ «ПОВАР, КОНДИТЕР» __

№ п/п	Фамилия и инициалы обучающегося	Оценки по элементам модуля			Экза- мен (квалиф)	Итог: Вид ПД освоен /не освоен
		МДК.04.01 (д/з)	УП.04. (д/з)	ПП.04 (д/з)		
1						
2						
3						
4						
5						
...						
25						
		Повторная аттестация				

Аттестационная комиссия:

Председатель комиссии _____/_____

Зам.председателя _____/_____

Члены комиссии _____/_____
_____/_____

Ответственный секретарь: _____/_____

Дата заполнения: «__» _____ 20__ г.

**Типовые задания для оценки результатов освоения профессиональных
компетенций ПМ.04**

Перечень блюд

1. Компот из свежих фруктов и ягод
2. Компот из сухофруктов
3. Кисель из свежих фруктов и ягод
4. Кисель из сока
5. Кисель молочный
6. Кисель из концентрата
7. Гренки с плодами и ягодами
8. Яблоки печеные
9. Желе из клюквы
10. Мусс из свежих ягод
11. Самбук из кураги
12. Чай с сахаром, лимоном
13. Кофе черный
14. Кофе на молоке
15. Какао с молоком

Департамент образования и науки Костромской области

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Галичский аграрно - технологический колледж Костромской области»

ПРОТОКОЛ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

по профессиональному модулю _____

у студентов ____ группы, ____ курса очного отделения

специальности _____

« ____ » _____ 201__ года

Профессиональный модуль освоен в объеме - ____ часов, в т.ч. обязательная аудиторная нагрузка - ____ часов, самостоятельная учебная работа - ____ часов, учебная практика - ____ часов, производственная практика - ____ часа

Место проведения квалификационного экзамена - кабинет № ____

Состав квалификационной комиссии на основании приказа ОГБПОУ «Галичский аграрно - технологический колледж Костромской области» № ____ от « ____ » _____ 201__ г.

	Состав комиссии	Должность, место работы	ФИО
	Председатель комиссии		
	Зам. председателя комиссии		
	Члены комиссии:		
	Ответственный секретарь		

Экзаменационная комиссия, оценив профессиональные компетенции профессионального модуля _____

у студентов _____ группы ____ курса очного отделения

специальности _____

решила выставить следующие оценки:

№ n/n	Ф.И.О.	№ билета	Оценка	Примечание
1				
2				
3				
...				

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии: _____

Зам. Председателя: _____

Члены комиссии: _____

Ответственный секретарь: _____

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГАЛИЧКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

РАССМОТРЕН
на заседании предметно - цикловой комиссии
профессионального цикла
Протокол № 1 от «31 » августа 2023 года

УТВЕРЖДЕН:
приказом директора
ОГБПОУ «Галичский аграрно-
технологический колледж
Костромской области»
от 31.08 2023 г. № 235-уч

СОГЛАСОВАНА

Директор МУ

«Школьное питание»

 Т.С. Павлова

«31 » августа 2023 года



**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю ПМ.05
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента»
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Галич, 2023 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», программы профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Разработчики:

Кудрявцева Нина Викторовна, преподаватель ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

Макова Ксения Александровна, мастер производственного обучения ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж Костромской области»

1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения профессионального модуля ПМ.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения

У1 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У4 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

Знания

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

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

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

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

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

36 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

Общие и профессиональные компетенции

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

Формой аттестации ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является экзамен (квалификационный)

2.Контроль и оценка освоения МДК. 05.01.

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Рубежный контроль	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З.	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З.
Раздел 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходные материалов к работе				31 32 35
Тема 1.1. Подготовка сырья для кондитерского производства	1. <i>Устный опрос</i> 2. <i>Тестирование</i> 3. <i>Лабораторные работы:</i> - Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства; - Подготовка основного сырья к использованию; - Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья; - Подготовка	31 32 35 У2		

	вспомогательного сырья к использованию			
Тема 1.2. Организация работы кондитерского цеха	1. <i>Устный опрос</i> 2. <i>Лабораторные работы:</i> - Составление схемы организации рабочих мест цеха	31 32 У1		
Тема 1.3 Оборудование кондитерского цеха	1. <i>Устный опрос</i> 2. <i>Тестирование</i> 3. <i>Лабораторные работы:</i> - Подготовка к эксплуатации механического оборудования кондитерского цеха; - Подготовка к эксплуатации теплового оборудования кондитерского цеха; - Подготовка к эксплуатации холодильного, вспомогательного оборудования кондитерского цеха; - Подготовка к эксплуатации весоизмерительного оборудования	3132 У1		
Раздел 2 Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			Контроль ная работа	34 35
Тема 2.1. Фарши и начинки	1. <i>Устный опрос</i> 2. <i>Решение задач</i> 3. <i>Лабораторные работы:</i> - Приготовление фаршей из мяса, рыбы, овощей и грибов; - Приготовление сладких начинок	34 У1 У3		
Тема 2.2 Приготовление сахаристых отделочных полуфабрикатов	1. <i>Устный опрос</i> 2. <i>Тестирование</i> 3. <i>Контрольная работа</i> 4. <i>Лабораторные работы:</i> - Приготовление сиропов и помады; - Приготовление карамели; - Приготовление сахарной мастики и марципана; - Приготовление желе; - Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий	3435 У1 У3		
Тема 2.3 Приготовление кремов	1. <i>Устный опрос</i> 2. <i>Тестирование</i> 3. <i>Решение задач</i> 4. <i>Контрольная работа</i>	34 35		

	<i>5.Лабораторные работы:</i> - Приготовление сливочных кремов; - Приготовление белковых кремов; - Приготовление заварного крема	У3		
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			Контроль ная работа	33 34 36
Тема 3.1 Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него	<i>1.Устный опрос</i> <i>2.Тестирование</i> <i>3.Решение задач</i> <i>4.Контрольная работа</i> <i>5.Лабораторные работы:</i> - Приготовление дрожжевого безопарного теста; - Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста	33 34 36 У3 У4		
Тема 3.2 Дрожжевое опарное тесто и изделия из него	<i>1.Устный опрос</i> <i>2.Тестирование</i> <i>3.Решение задач</i> <i>4.Контрольная работа</i> <i>5.Лабораторные работы:</i> - Приготовление дрожжевого опарного теста; - Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.	33 34 36 У3 У4		
Тема 3.3 Дрожжевое слоеное тесто. Тесто для блинов и оладий	<i>1.Устный опрос</i> <i>2.Тестирование</i> <i>3.Решение задач</i> <i>4.Контрольная работа</i> <i>5.Лабораторные работы:</i> - Приготовление дрожжевого слоеного теста; - Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста; - Приготовление блинов и оладий	33 34 36 У3 У4		
Раздел 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			Контроль ная работа	
Тема 4.1 Изготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий из	<i>1.Устный опрос</i> <i>2.Тестирование</i> <i>3.Решение задач</i> <i>4.Контрольная работа</i> <i>5.Лабораторные работы:</i> - Приготовление изделий из теста для блинчиков,	33 34 36 У3 У4		

бездрожжевого теста	вареников, пельменей; - Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него; - Приготовление пряничного теста и изделий из него; - Приготовление песочного теста и изделий из него; - Приготовление бисквитного теста и изделий из него; - Приготовление заварного теста и изделий из него; - Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него; - Приготовление воздушного теста и изделий из него; - Приготовление миндального теста и изделий из него			
Тема 4.2 Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности	1.Устный опрос 2.Тестирование 3.Решение задач 4.Лабораторные работы: - Приготовление изделий пониженной калорийности	33 34 У3 У4	Контроль ная работа	
Раздел 5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента				
Тема 5.1. Изготовление и творческое оформление пирожных	1.Устный опрос 2.Тестирование 3.Решение задач 4.Лабораторные работы: - Приготовление бисквитных пирожных; - Приготовление песочных пирожных; - Приготовление слоеных пирожных; - Приготовление заварных пирожных; - Приготовление воздушных и крошковых пирожных	33 34 36 У3 У4		
Тема 5.2 Изготовление и творческое оформление тортов	1.Устный опрос 2.Тестирование 3.Решение задач 4.Лабораторные работы: - Приготовление и	33 34 36 У3 У4		

	оформление бисквитных тортов; - Приготовление и оформление песочных тортов; - Приготовление и оформление слоеных тортов; - Приготовление и оформление воздушных тортов			

3. Типовые задания

3.1 Устные опросы

Устный опрос по теме 1.1 Подготовка сырья для кондитерского производства

1. Как подготовить муку к использованию?
2. Какой самый простой способ определения влажности муки вы знаете?
3. Как сахар влияет на качество кондитерских изделий
4. Опишите процесс подготовки овощей к использованию.
5. Каков процесс подготовки яиц, меланжа, яичного порошка перед использованием?
6. Какие свойства придают изделиям жиры?
7. Опишите процесс подготовки фруктов к использованию.
8. Как подготовить дрожжи к использованию?
9. Расскажите о подготовке желирующих веществ.
10. Какова роль добавок в кондитерском производстве?
11. Опишите процесс подготовки пряностей к использованию.
12. Какие стабилизаторы применяют при производстве изделий? Как их подготовить?
13. Какие виды и сорта муки вы знаете?
14. Как определить влажность и содержание клейковины в муке?
15. Расскажите способы производства муки и крахмала?
16. Опишите показатели качества муки, сахара, крахмала?
17. Что относится к фруктово-ягодным кондитерским изделиям?
18. Расскажите о строении яйца и соотношении его основных частей по массе. Особенности химического состава, пищевая ценность и усвояемость яйца.
19. Каковы разновидности яиц, используемых в питании, классификация яиц, показатели, определяющие качество яиц.
20. Что такое меланж, каково его использование на предприятиях общественного питания, требования к качеству, условия хранения?
21. Расскажите об яичном порошке, его использовании на предприятиях общественного питания, требования к качеству, условия хранения.
22. Каковы срок реализации диетических и свежих столовых яиц, дефекты яйца, недопустимые к реализации на предприятиях общественного питания, условия хранения яиц на предприятиях общественного питания.
23. Расскажите о взаимозаменяемости яйца, меланжа и яичного порошка при приготовлении блюд.
24. Опишите способы получения творога, его использование на предприятиях общественного питания.
25. Что вы знаете о недопустимых дефектах творога и условиях хранения творога?
26. Как подготавливают творог к использованию на предприятиях общественного питания?
27. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
28. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?
29. Какие виды и сорта растительного и сливочного масла вы знаете?
30. К какому виду разрыхлителей относятся дрожжи и пищевая сода? Как определить их качество?

Устный опрос по теме 1.2. Организация работы кондитерского цеха

1. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении изделий из теста.
2. Как организовать работу кондитерского цеха?
3. Какой может быть организация рабочего места для дозировки, раскатки и формовки теста?
4. Как осуществить санитарный контроль качества готовой пищи?
5. В чем заключаются санитарные требования к реализации мучных изделий?
6. В чем состоят санитарные требования к транспортировке и хранению изделий из теста?

Устный опрос по теме 1.3 Оборудование кондитерского цеха

7. Опишите назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма типа МС4-7-8-20.
8. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма типа МДП-11-1 (для дробления орехов и протираания мака) ?
9. Опишите назначение, принцип действия и правила эксплуатации просеивателя МС24-300.
10. Расскажите о видах, назначении, принципе действия и правилах эксплуатации тестосмесительных машин.
11. Опишите виды, назначение, принцип действия и правила эксплуатации взбивальных машин.
12. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сковороды электрической типа СЭ-2?
13. Опишите назначение, принцип действия и правила эксплуатации жаровни вращающейся электрической типа ЖВЭ-720.
14. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации шкафа пекарского электрического секционно-модульного типа ШПЭСМ-3?
15. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации кондитерской электрической печи типа КЭП-400

Устный опрос по теме 2.1. Фарши и начинки

1. Какими способами можно приготовить фарш из свежей капусты?
2. Какие фарши готовят из овощей?
3. В какие фарши добавляют белый соус?
4. Охарактеризуйте способы приготовления фарша из мяса.
5. Как приготовить фарш из рыбы?
6. Дайте характеристику сладким фаршам и начинкам.

Устный опрос по теме 2.2 Приготовление сахаристых отделочных полуфабрикатов

1. Как измеряют концентрацию сахарного сиропа?
2. Что такое инвертный сироп и как его приготовить?
3. С какой целью в изделия добавляют патоку?
4. Для чего взбивают помаду?
5. В чем преимущество новых видов сырья? Поясните на примере.
6. Назовите пробы сахарного сиропа и способы их определения.
7. Охарактеризуйте способы приготовления карамели.
8. Дайте характеристику кандиру.
9. Назовите виды и причины брака помады.
10. В чем отличие сырцовый мастики от заварной?
11. Как приготовить сырцовую глазурь?
12. Какие способы приготовления марципана вы знаете?

13. Какие виды посыпок используют для отделки?
14. Каковы различия в приготовлении карамели ливной, атласной, пластичной?

Устный опрос по теме 2.3 Приготовление кремов

1. Расскажите классификацию кремов. Назначение различных видов кремов.
2. В чем отличие крема «Шарлот» от «Гляссе»?
3. В чем особенность приготовления крема «Новый»?
4. Зачем белки заливают горячим сиропом при приготовлении белкового заварного крема?
5. Назовите виды и причины брака сливочных кремов.
6. Расскажите технологию приготовления заварного крема.
7. Как подготовить продукты для приготовления крема сливочного основного?
8. В чем особенность приготовления крема «Птичье молоко»?
9. В чем преимущество новых видов сырья для приготовления кремов?

Устный опрос по теме 3.1 Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него

1. Каковы факторы, влияющие на процесс брожения теста?
2. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста.
3. Как произвести разделку дрожжевого теста, выпечку изделий?
4. Каковы процессы, протекающие при выпечке мучных изделий?
5. Каков ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста?
6. В чем сущность замеса теста?
7. Каковы оптимальные условия брожения дрожжей?
8. Опишите недостатки дрожжевого безопарного теста и способы их устранения.
9. Что такое расстойка изделий?
10. Каковы особенности приготовления пирожков?
11. Каковы недостатки изделий из дрожжевого теста?
12. Какие изменения происходят при брожении и выпечке теста?

Устный опрос по теме 3.2 Дрожжевое опарное тесто и изделий из него

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого опарного теста.
2. Как определить готовность опары?
3. Каковы процессы, протекающие при выпечке мучных изделий?
4. Каков ассортимент изделий из дрожжевого опарного теста?
5. Какие продукты входят в состав опары?
6. Что такое предварительная расстойка изделий?
7. Каковы особенности приготовления кексов?
8. Каковы недостатки изделий из дрожжевого теста?
9. Расскажите технологию приготовления пирогов, кулебяк, ватрушек и т.д.

Устный опрос по теме 3.3 Дрожжевое слоеное тесто. Тесто для блинов и оладий

1. Какой способ разрыхления используют при приготовлении дрожжевого слоеного теста?
2. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого слоеного теста.
3. Каков ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста?
4. Опишите недостатки дрожжевого слоеного теста и способы их устранения.
5. Каковы особенности приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста?
6. Каковы недостатки изделий из дрожжевого слоеного теста?
7. Расскажите технологию приготовления пирожков слоеных булочек, крученика, слойки

с марципаном и т.д.

8. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении блинов.
9. Какие способы приготовления теста для оладий вы знаете?

Устный опрос по теме 4.1 Изготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста

1. Как приготовить тесто для блинчиков?
2. Какие продукты входят в рецептуру пресного сдобного теста, правила замеса.
3. Каков ассортимент изделий из сдобного пресного теста?
4. Какие виды пряничного теста вы знаете?
5. Как замесить пряничное тесто заварным способом?
6. Перечислите ассортимент изделий из пряничного теста.
7. Как замесить и выпечь изделия из песочного теста?
8. Каков ассортимент изделий из песочного теста?
9. Расскажите последовательность приготовления бисквита с подогревом.
10. Как выпекают бисквитное тесто?
11. Как приготовить заварное тесто?
12. Какие изделия можно приготовить из заварного теста?
13. Назовите этапы приготовления пресного слоеного теста.
14. В чем особенность приготовления воздушного теста?
15. Чем миндальное тесто отличается от воздушного?
16. Назовите виды и причины брака бисквитного (песочного, пряничного и т.д.) теста.

Устный опрос по теме 4.2 Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности

1. Чем можно заменить сырье повышенной калорийности?
2. Для чего проводят активизация дрожжей?
3. Как готовят сливовую помаду?
4. В чем достоинства готовых смесей?
5. Как приготовить тесто для булочки «Розовой»?
6. В чем особенность приготовления бисквита «Ночка»?

Устный опрос по теме 5.1. Изготовление и творческое оформление пирожных

1. Какова характеристика пирожных?
2. Какие разновидности бисквитных пирожных со сливочным кремом?
3. Каковы особенности приготовления пирожных «Буше»?
4. Как приготовить пирожные «Корзиночки»?
5. Как приготовить пирожные «Слойка» с кремом?
6. Как готовится основа для крошковых пирожных?

Устный опрос по теме 5.2 Изготовление и творческое оформление тортов

1. Каковы особенности приготовления бисквитных тортов?
2. Как отделывают поверхность торта «Сказка»?
3. Какова технология приготовления торта «Ландыш»?
4. Назовите последовательность приемов при приготовлении песочных тортов.
5. Назовите сроки хранения тортов.
6. Как маркируют торты?

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;

- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

3.2 Тестовые задания

Тестирование по теме 1.1. Подготовка сырья для кондитерского производства

Тестовое задание по теме «Мука, крахмал, сахар»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вопросы	Варианты ответов
1. Что является основным сырьем для производства сахара в России?	А) сахарная свекла Б) сахарный тростник В) сахарная кукуруза
2. Как называется процесс, происходящий с крахмалом при нагревании его с водой?	А) клейстеризация Б) декстринизация В) карамелизация
3. Как называется сладкая жидкость, выделяемая тлями, из которой пчелы производят мед?	А) падь Б) медвяная роса В) нектарный сироп
4. Как называется светлый налет на поверхности шоколада, который появляется из-за перепадов температуры при хранении?	А) плесневение Б) побеление В) поседение
5. Какого сорта пшеничной муки не существует?	А) Крупчатка Б) обойная В) обдирная
6. Для приготовления какого теста чаще всего используют ржаную муку?	А) бисквитное Б) пряничное В) заварное
7. Какова допустимая влажность муки?	А) 15 % Б) 20 % В) 25 %
8. Верно ли, что монофлерный мед собирается с одного растения – медоноса?	А) да Б) нет
9. Как называется фруктово-ягодное изделие, полученное путем уваривания пюре из яблок с сахаром до плотной консистенции?	А) варенье Б) джем В) повидло

10. Из какого вещества состоит сахар?	А) из глюкозы Б) из фруктозы В) из сахарозы

Тестовое задание по теме «Яичные товары»

Если утверждение полностью верно, то ваш ответ «Да», если утверждение полностью или частично неверно, то ваш ответ «Нет»

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

- Белки яиц в основном полноценные, плохо усваиваются организмом в сыром виде, при нагревании свертываются, при взбивании образуют устойчивую пену.
- В ресторанах, кроме куриных яиц, разрешается использовать для некоторых блюд яйца уток и гусей..
- К диетическим относят яйца, имеющие срок хранения не более 7 суток, не считая дня снесения.
- Меланж – это высушенная смесь белка и желтка в естественной пропорции
- Яйца с поврежденной скорлупой, но не вытекшие, можно использовать в хлебопекарной промышленности
- К яичным порошкам относят: сухой белок, сухой желток, сухой омлет
- Диетические яйца переводят в категорию столовых по истечении 8 суток с момента снесения.
- Белок яйца в пищевом отношении ценнее, чем желток
- При длительном хранении воздушная камера в яйце уменьшается.
- При производстве меланжа, яйца моют, дезинфицируют, разбивают, фильтруют, пастеризуют при температуре 90-95 градусов охлаждают, разливают в банки и замораживают.

Тестовое задание по теме «Пищевые жиры»

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Вопросы	Варианты ответов
1. К карой группе жиров относится маргарин?	А) животные жиры Б) растительные жиры В) комбинированные жиры
2. Какой животный топленый жир хуже храниться?	А) полученный сухим способом Б) полученный мокрым способом
3. Согласны ли вы с утверждением, что сливочное масло нужно хранить без доступа света?	А) согласен Б) не согласен
4. Какое растительное масло имеет интенсивную окраску, ярко выраженные вкус и запах?	А) нерафинированное Б) рафинированное
5. Какой животный жир самый легкоплавкий?	А) бараний Б) свиной В) куриный
6. Как называется растительное масло, прошедшее только фильтрацию?	А) нерафинированное Б) гидратированное В) рафинированное
7. Верно ли, что оливковое масло получают из семян оливкового дерева?	А) верно Б) не верно
8. Как называется безводная смесь растительных и животных жиров?	А) маргарин Б) кулинарный жир

	В) топленое масло
9. Верно ли, что маргарин для промпереработки вырабатывают жидким на основе молока?	А) да Б) нет
10. Согласны ли вы, что сливочное масло можно получить 3 способами: методом сбивания, методом преобразования сливок и методом перетапливания?	А) да Б) нет

Тестовое задание

1. Для приготовления какого вида теста используют муку со слабой клейковиной?
А) дрожжевое
Б) песочное
2. куриное яйцо опустили в стакан с подсоленной водой и оно опустилось на дно. Это означает, что яйцо:
А) свежее
Б) не свежее
3. Мука немного заражена вредителями. Верно ли, что ее можно использовать в тесто после просеивания?
4. Верно ли, что если влажность муки повышена, то тогда уменьшают процент закладки муки?
5. Из какого неорганического вещества состоит сахар-песок?
А) глюкоза
Б) фруктоза
В) сахароза
6. для какого вида теста чаще всего используют ржаную муку?
А) бисквитное
Б) песочное
В) пряничное
7. что используют для обработки яиц во 2 –ой ванне?
А) Соду
Б) хлорную известь
В) теплую воду
8. Клейковина кремового цвета, эластичная, не липкая. Это означает, что мука:
А) сильная
Б) слабая
9. Из какого продукта получают патоку?
А) мед
Б) сахар
В) крахмал
10. При какой температуре оттаивают меланж?
А) 30-35
Б) 40-50
В) 75-80

Тестирование по теме 1.3 Оборудование кондитерского цеха

1 тест

1. Какую функцию выполняет машина типа МРТ-60М:
 - а) для замеса теста;
 - б) просеивания муки;
 - в) раскатывания теста;
 - г) взбивания кондитерских смесей?

2. Какие функции выполняет прутковый взбиватель в машине типа МВ-35М:
 - а) взбивает вязкие смеси;
 - б) перемешивает полугустое и крутое тесто;
 - в) взбивает легкоподвижные массы?
3. Что является рабочей камерой в машине типа МТИ-100:
 - а) съемный резервуар;
 - б) бункер;
 - в) дежа с тележкой;
 - г) бочек?
4. Какая из указанных типов машин используется для замеса теста:
 - а) МТМ-15;
 - б) МВ-35М;
 - в) МРТ-60М?
5. Что является рабочим органом в машине типа ТММ-1М:
 - а) шнек;
 - б) лопасти;
 - в) тестомесильный рычаг с лопастью?
6. От чего зависит толщина раскатки теста в машине типа МРТ- 60М:
 - а) от частоты вращения валиков;
 - б) расстояния между валиками;
 - в) предварительной раскатки теста?

2 тест

На каждый вопрос выберите один вариант ответа из предложенного списка оборудования и поставьте его номер напротив номера вопроса.

- 1 Какое оборудование имеет 2 раскаточных валика?
- 2 Какое оборудование предназначено для измельчения орехов для обсыпки тортов?
- 3 Какое оборудование предназначено для замеса бисквитного теста?
- 4 Какое оборудование имеет дежу 60 л?
- 5 Какое оборудование оборудовано магнитной ловушкой?
- 6 Какое оборудование имеет герметичный варочный сосуд?
- 7 Какая сковорода имеет непосредственный обогрев?
- 8 Какое оборудование предназначено для выпечки блинной ленты?
- 9 Какая плита имеет 2 конфорки?
- 10 В каком оборудовании установлены масляные тени?

Список оборудования:

- 1 МПМ-800
- 2 МДП-11-1
- 3 МИК-60
- 4 ТММ-1М
- 5 МТМ-15
- 6 МРТ-200
- 7 МРТ-60
- 8 МВ-35
- 9 МВ-6
- 10 МВ-60
- 11 КПЭ-100
- 12 ПЭСМ-2
- 13 ПЭСМ-4Ш

- 14 ПЭСМ-4ШБ
- 15 СКЭ-0,3
- 16 СЭСМ-0,2
- 17 ФЭСМ-20
- 18 ФНЭ-40
- 19 ЖВЭ-720
- 20 ШПЭСМ-3

Тестирование по 2.2 Приготовление сахаристых отделочных полуфабрикатов

1 вариант

Вставьте в текст пропущенные слова

1. Банты и веревочки для тортов готовят из _____ карамели
2. Для приготовления украшений из карамели лучше использовать сахар _____
3. Методом лепки готовят украшения из _____ карамели
4. Дольше хранятся украшения из _____ марципана
5. Для приготовления марципана используют орехи _____
6. Для приготовления сырцовой мастики желатин замачивают в _____ воде
7. Наилучшие вкусовые качества имеет _____ мастика
8. Для молочной мастики используют _____ молоко
9. Для приготовления массы для айсинга используют яичные _____
10. Если в массу для айсинга добавить много лимонной кислоты, то она получится _____ и не будет застывать.

2 вариант

Вставьте в текст пропущенные слова

1. Банты и веревочки для тортов готовят из _____ карамели
2. Для приготовления украшений из карамели лучше использовать сахар _____
3. Методом лепки готовят украшения из _____ карамели
4. Дольше хранятся украшения из _____ марципана
5. Для приготовления марципана используют орехи _____
6. Для приготовления сырцовой мастики желатин замачивают в _____ воде
7. Наилучшие вкусовые качества имеет _____ мастика
8. Для молочной мастики используют _____ молоко
9. Для приготовления массы для айсинга используют яичные _____
10. Если в массу для айсинга добавить много лимонной кислоты, то она получится _____ и не будет застывать.

Тестирование по разделу 2 Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответа.

Вопросы	Варианты ответов
1. При какой температуре жарят капусту для фарша?	А) 180-200 гр. Б) 110-120 гр. В) 220-250 гр.
2. Варят сироп для приготовления помады. При этом	А) открыта

крышка котла должна быть:	Б) закрыта
3.Какой продукт входит в рецептуру крема «Шарлотт»?	А) вода Б) молоко цельное В) молоко сгущенное
4.При приготовлении крема белкового заварного во взбитые белки добавляют сахарный сироп. Какой он должен быть?	А) охлажденный до 20 гр. Б) тёплый 65 гр. В) горячий 122 гр.
5. В какой воде замачивают желатин для приготовления желе?	А) холодная Б) теплая В) горячая
6.В рецептуру какого крема не входит сливочное масло?	А) белковый заварной Б) заварной В) «Новый»
7.Для чего можно использовать заварной крем?	А) для украшения пирожных Б) для наполнения пирожных «Заварные трубочки» В) для отделки поверхности тортов
8.Сколько необходимо взять меланжа для замены 1 яйца весом 40 г?	А) 11,2 г Б) 40 г В) 20 г
9.Для приготовления какого теста используют муку со слабой клейковиной?	А) дрожжевое Б) песочное В) заварное
10. В рецептуру какого крема не входят яйца?	А) шарлот б) глазе в) сливочный основной

Тестирование по разделу 3. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

- Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов:
 - механический;
 - биологический;
 - химический?
- Как определить готовность опары:
 - по внешним признакам (опара немного опадает);
 - по вкусу;
 - по появлению кисломолочного запаха?
- Какова роль дрожжей в тестообразовании:
 - разрыхляют его, создают пористость;
 - способствуют лучшему набуханию белков муки;
 - улучшают вкус изделия ?
- Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом:
 - с большим количеством сдобы;
 - с малым количеством сдобы;
 - с кремом, глазированные.

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом:
- а) с большим количеством сдобы;
 - б) с малым количеством сдобы;
 - в) с кремом, глазированные?
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста:
- а) тесто перебродило;
 - б) недоброкачественные дрожжи;
 - в) сахар положен сверх нормы.
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста:
- а) тесто перебродило;
 - б) недоброкачественные дрожжи;
 - в) соль положена сверх нормы?
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта теста:
- а) тесто перебродило;
 - б) недоброкачественные дрожжи;
 - в) сахар положен сверх нормы?
9. Какое тесто используют для приготовления блинов:
- а) дрожжевое;
 - б) заварное;
 - в) бездрожжевое?
10. Какое тесто используют для приготовления оладий:
- а) дрожжевое;
 - б) заварное;
 - в) бездрожжевое?
11. Какое тесто используют для приготовления блинчиков:
- а) дрожжевое;
 - б) заварное;
 - в) бездрожжевое?
12. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков:
- а) 1 л;
 - б) 2,5 л;
 - в) 1,5 л?
13. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов:
- а) 1 л;
 - б) 2,5 л;
 - в) 1,5 л?
14. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для оладий:
- а) 1 л;
 - б) 2,5 л;
 - в) 1,5 л?
15. С какой целью пшеничную муку перед замесом просеивают:
- а) для удаления посторонних примесей;
 - б) насыщения воздухом;
 - в) улучшения пекарских свойств муки?
17. Что влияет на длительность расстойки изделия перед выпечкой:
- а) масса изделия;
 - б) количество сдобы;
 - в) наличие или отсутствие фарша?

18. При выпекании изделий обнаружен дефект: изделие низкое, бледное, с рваной боковой корочкой. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:
- а) изделие мало расстоялось;
 - б) изделие перестояло;
 - в) высокая влажность изделий?
19. При выпекании изделий обнаружен дефект: в мякише образовались пустоты. Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:
- а) изделие мало расстоялось;
 - б) изделие перестояло;
 - в) высокая влажность изделий?
20. При выпекании изделий обнаружен дефект: образовался «закал» (непропеченный слой мякиша у нижней корки). Каковы причины возникновения данного дефекта изделия:
- а) изделие мало расстоялось;
 - б) изделие перестояло;
 - в) высокая влажность изделий?

Выберите один ответ из предложенных вариантов

1. Какова температура питательной смеси для активизации дрожжей?
- А) 18-20 гр.
 - Б) 35-40 гр.
 - В) 45-50 гр.
2. Выберите 2 основных продукта для изготовления морковной помады
- А) сахар
 - Б) масло
 - В) яйцо
 - Г) мука
 - Д) вода
3. верно ли, что сироп для помады варят при открытой крышке?
- А) Верно
 - Б) неверно
4. Когда добавляют яблочную пасту в сливочно-яблочный крем?
- А) взбивают вместе с малом
 - Б) добавляют со сгущенным молоком
 - В) в конце взбивания
5. При приготовлении белково-виноградного крема сироп вливают:
- А) горячим
 - Б) холодным
 - В) теплым
6. До какой пробы уваривают сироп для свекольной помады?
- А) клейкая капля
 - Б) тонкая нитка
 - В) слабый шарик
7. готовая морковная помада быстро закристаллизовалась. В чем причина брака?
- А) много лимонной кислоты
 - Б) мало лимонной кислоты
8. Верно ли, что сливовый сироп используют для пропитки тортов только горячим?
- А) верно
 - Б) неверно
9. можно ли для активизации дрожжей добавить немного сахара?

- А) можно
 - Б) нельзя
10. Какое сырье имеет наибольшую калорийность?
- А) сливочное масло
 - Б) сахар
 - В) яйцо

Тестирование по теме 4.1 Изготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста

Тест №1. Пряничное тесто

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов

1. Можно ли в пряничном тесте часть пшеничной муки заменить ржаной?
- А) можно
 - Б) нельзя
2. Как называется набор пряностей, добавляемых в тесто?
- А) Одеколон
 - Б) сухие духи
 - В) сухой букет
3. Если готовят тесто заварным способом, то заваривают
- А) всю муку по норме
 - Б) 1/2 нормы муки
 - В) 40 % нормы муки
4. Какие пряники дольше не черствеют:
- А) сырцовые
 - Б) заварные
5. Чем можно заменить патоку?
- А) сахарным сиропом
 - Б) инвертным сиропом
 - В) Жженкой
6. Тесто для пряников получилось «затянутым». Возможная причина брака:
- А) Высокая температура и длительный замес
 - Б) Мало разрыхлителей
 - В) низкая температура и быстрый замес
7. Верно ли, что чем больше толщина изделия, тем выше температура выпечки?
- А) верно
 - Б) неверно
8. Готовые пряники получились плотные, не обтекаемой формы. В чем причина брака?
- А) очень густое тесто
 - Б) тесто слишком жидкое
 - В) в тесте много соды
9. Что не используют для смазки листов для выпечки изделий из пряничного теста?
- А) жир
 - Б) воду
 - В) смесь масла и воды
10. У готовых пряников мякиш сырой, верхняя корочка легко отделяется. Из-за чего это произошло?
- А) высокая температура выпечки
 - Б) тесто очень густое
 - В) низкая температура выпечки

Тест № 2 Песочное тесто

На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов

1.Какое тесто можно приготовить заварным способом?

- А) пряничное
- Б) пресное сдобное
- В) песочное

2.Какой разрыхлитель используют в песочном тесте?

- А) соду
- Б) дрожжи
- В) лимонную кислоту

3.Какая температура должна быть в помещении при замесе песочного теста?

- А) + 14
- Б) + 20
- В) + 25

4.Чтобы изделия из песочного теста получились более рассыпчатыми, можно:

- А) часть яиц заменить белками
- Б) увеличить норму сахара
- В) часть яиц заменить желтками

5.Как подготовить противни для выпечки песочного теста?

- А) смазать маслом
- Б) посыпать мукой
- В) оставить сухими

6.При выпечке пласт теста неравномерно пропекается – местами подгорает, местами – сырой. Ваши действия?

- А) уменьшить температуру выпечки
- Б) сверху и снизу на подгорелые места положить пергамент
- В) увеличить температуры в печи

7.Какую муку используют для песочного теста?

- А) сильную
- Б) ржаную
- В) слабую

8.Кондитер должен срочно приготовить песочное тесто, но масло находится в холодильнике. Кондитер растопил его на плите. Верно ли он поступил?

- А) верно
- Б) неверно

9.Чтобы песочное тесто получилось пластичным необходимо:

- А) тщательно замесить его с мукой в течении 15 мин
- Б) быстро замесить тесто, чтобы оно не затянулось

10.Чтобы поверхность изделий получилась более румяной необходимо смазать:

- А) желтками
- Б) белками
- В) льезоном

Тест № 3 Сдобное пресное тесто.

Внимательно прочитайте каждое предложение. В каждом найдите 1 ошибку и замените словом, указанным внизу. Каждое слово может быть использовано только 1 раз. Обратите внимание, что слов, указанных внизу, больше, чем вам требуется заменить.

Критерии оценивания: каждая найденная ошибка оценивается в 1 балл, каждое правильное слово- 1 балл.

Все неправильные слова и слова, их заменяющие, впишите в оценочный лист напротив номера вопроса в блок В.

1. При приготовлении сдобного пресного теста в деже тестомесильной машины взбивают маргарин или масло до пластичной массы.
2. Если при этом выделяется влага, то добавляют сахар.
3. Если пресное сдобное тесто готовят на молоке, то обязательно используют дрожжи.
4. Яйца перед использованием обрабатывают в четырехгнездных ваннах. В третьей ванне обрабатывают 2 %-ым раствором хлорной извести.
5. Если готовые изделия получились очень рассыпчатыми, то значит, что при приготовлении теста вместо яиц использовали яичные белки.
6. Для данного вида теста используют муку с сильной клейковиной.

Слова для замены:

1. Кальцинированная сода
2. Мука
3. Меланж
4. Слабая
5. Растирают
6. Лимонная кислота
7. Желтки
8. Средняя
9. 45-50 градусов
10. Хлорамин

Тестирование по теме 4.2 Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности

Выберите один ответ из предложенных вариантов

1. Какова температура питательной смеси для активизации дрожжей?
А) 18-20 гр.
Б) 35-40 гр.
В) 45-50 гр.
2. Выберите 2 основных продукта для изготовления морковной помады
А) сахар
Б) масло
В) яйцо
Г) мука
Д) вода
3. Верно ли, что сироп для помады варят при открытой крышке?
А) Верно
Б) неверно
4. Когда добавляют яблочную пасту в сливочно-яблочный крем?
А) взбивают вместе с малом
Б) добавляют со сгущенным молоком
В) в конце взбивания
5. При приготовлении белково-виноградного крема сироп вливают:
А) горячим
Б) холодным
В) теплым
6. До какой пробы уваривают сироп для свекольной помады?
А) клейкая капля
Б) тонкая нитка
В) слабый шарик

- 7.готовая морковная помада быстро закристаллизовалась. В чем причина брака?
А) много лимонной кислоты
Б) мало лимонной кислоты
- 8.Верно ли, что сливовый сироп используют для пропитки тортов только горячим?
А) верно
Б) неверно
- 9.можно ли для активизации дрожжей добавить немного сахара?
А) можно
Б) нельзя
- 10.Какое сырье имеет наибольшую калорийность?
А) сливочное масло
Б) сахар
В) яйцо

Тестирование по теме 5.1. Изготовление и творческое оформление пирожных

Тест № 1 Бисквитные пирожные

Выберите один ответ из предложенных вариантов

1. Что не входит в состав бисквита основного?
А) Мука
Б) крахмал
В) Сливочное масло
Г) эссенция
2. Какой пласт у пирожных пропитывают сиропом сильнее?
А) нижний
Б) верхний
3. Какую форму имеют пирожные «Тумбочки»?
А) прямоугольную
Б) квадратную
В) цилиндра
4. Что взбивают с сахаром для теста пирожных «Буше»?
А) желтки
Б) белки
В) сливочное масло
- 5.Можно ли пропитать бисквит холодным сиропом?
А) можно
Б) нельзя
- 6.как подготовить противни для выпечки бисквита для пирожных бисквитных нарезных?
А) посыпать мукой
Б) выстлать пергаментом
В) оставить сухими
- 7.Что не входит в рецептуру теста для пирожных «Руллет чешский»?
А) яйца
Б) крахмал
В) сахар-песок
- 8.Какую муку используют для бисквитных пирожных «Риголнтто»?
А) сильную
Б) слабую
- 9.Верно ли, что при приготовлении пирожных «Полоска» пласт разрезают по горизонтали на 2 пласта, затем нарезают на пирожные, после пропитывают сиропом и отделывают кремом?
А) верно

Б) неверно

10.Согласны ли вы, что после выпечки бисквит буше снимают с пергамента и выстаивают?

Тест № 2 Воздушные и заварные пирожные

Если утверждение полностью верно, то ваш ответ «Да», если утверждение полностью или частично неверно, то ваш ответ «Нет»

1. Пирожные «Эклер» имеют форму трубочки.
2. В рецептуру заварного теста не входит сахар.
3. 3.пирожное «Шу» выпекают в форме круглой булочки.
4. Заварные кольца выпекают на противнях, слегка смазанных маслом.
5. Для заварных пирожных используют сильную муку.
6. В состав воздушного теста входит яйцо.
7. Воздушные пирожные выпекают при температуре 150-160 градусов.
8. Если температуры выпечки завышена, то п/ф для пирожных будут темными на поверхности и очень сухими внутри.
9. Пирожное Воздушное двойное склеивают белковым кремом.
10. Заготовки для воздушного пирожного «Георгин» выпекают на противнях, смоченных водой.

Тестирование по теме 5.2 Изготовление и творческое оформление тортов

Выберите один ответ из предложенных вариантов

1. Какой разрыхлитель используют для песочных тортов?
А) Дрожжи
Б) сода
В) лимонная кислота
2. Какую муку используют для теста для торта «Ландыш»
А) сильную
Б) слабую
3. Чем прослаивают пласты в торте «Ландыш»?
А) сливочным кремом
Б) повидлом
В) белковым кремом
4. Что не добавляют в помаду, которую используют для отделки поверхности торта «Ландыш»?
А) сливочное масло
Б) сахар
В) лимонная кислота
5. Какой крем используют для прослойки пластов в торте «Абрикотин»?
А) сливочный
Б) белковый
В) заварной
6. Верно ли, что торты с отделкой сливочным кремом хранят не более 36 ч?
А) верно
Б) неверно
7. как подготовить листы для выпечки песочного п/ф?
А) смазать маслом
Б) оставить сухими
В) посыпать мукой
- 8.Из какого теста изготавливают торт «Березка»
А) Бисквитное

- Б) песочное
В) воздушное
9. Верно ли, что для пропитки торта «Кофейный» используют шоколадный сироп?
А) верно
Б) неверно
10. Как называются торты, изготовленные на конкретных предприятиях, технологию которых разрабатывают кондитеры данного предприятия?
А) литературные
Б) фигурные
В) фирменные

3.3. Составление таблиц

**Составьте требования к качеству
тортов и пирожных по следующим показателям:**

Внешний вид:

у тортов указать форму, количество слоев, вид прослойки (крем или фруктовая начинка), чем отделаны боковые стороны и поверхность;

у пирожных указать форму, количество слоев (кроме заварных), вид прослойки или чем наполнены (заварные), чем отделана поверхность (крем или помада, фрукты, цукаты и т.д.).

Цвет: охарактеризовать цвет выпеченного п/ф и отделочных п/ф.

Вкус и аромат: указать вкус и запах как выпеченного п/ф, так и отделочных.

Консистенция: у бисквита или песочного, или заварного, или воздушного, или слоеного п/ф, а так же крема или других отделочных п/ф.

Наименование	Внешний вид	Цвет	Вкус и аромат	Консистенция
1. Пирожное бисквитное фруктовое-желейное				
2. Пирожное «Песочное кольцо»				
3. Пирожное «Слойка» с яблочной начинкой				
4. Пирожное заварное «Трубочка с посыпкой»				
5. Торт «Бисквитно - кремовый»				
6. Торт песочный «Абрикотин»				
7. Торт «Слоеный с кремом»				

Задание по теме «Булочки пониженной калорийности»

Заполните таблицу, используя учебник Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

Название булочки	Дополнительные продукты, добавляемые в тесто	Форма

1. К завтраку		
2. Закусочная		
3. Янтарная		
4. С корицей		
5. Полезная		
6. Деревенская		
7. Творожная		
8. Украинская		
9. К чаю		
10. Харьковчанка		
11. Новинка		
12. Космическая		
13. Студенческая		

Низкокалорийные рулеты

Заполните таблицу, используя учебник Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»

Продукты	Бисквит сливовый	Бисквит яблочный	Бисквитный айвовый рулет
1. Мука			
2. Крахмал			
3. Сахар-песок			
4. Меланж			
5. Какао-порошок			
6. Паста сливовая			
7. Паста яблочная			
8. Паста айвовая			
9. Кислота лимонная			
10. Вода			
11.			

3.4 Задачи по расчету сырья

Вариант 1

1. Рассчитайте, используя рецептуру № 690 Сборника рецептур, количество муки влажностью 13,5 %, необходимое для приготовления 450 пончиков.

2. Рассчитайте количество муки влажностью 16,5 % для приготовления 6 кг теста для пельменей (используйте рецептуру № 659 Сборника рецептур).

3. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5 % для приготовления 400 закусочных расстегаев с выходом 1 расстегая массой 50 г (воспользуйтесь рецептурой № 697 Сборника рецептур).

Вариант 2

1. Рассчитайте, используя рецептуру № 687/726 Сборника рецептур, количество печеных пирожков с морковью, которое можно приготовить в марте при наличии моркови массой брутто 20 кг.

2. Рассчитайте, используя рецептуру № 689/735 Сборника рецептур, сколько печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного теста можно приготовить по рецептуре (вариант 1) массой 75 г при наличии 15 кг яблок?

3. Рассчитайте, используя рецептуру № 688/723 Сборника рецептов, сколько жареных пирожков из дрожжевого теста массой 75 г с картофельным фаршем с луком можно приготовить в ноябре при наличии картофеля массой брутто 20 кг.

Вариант 3

1. Рассчитайте, используя рецептуру № 691 Сборника рецептов, количество воды, необходимое для приготовления 150 чебуреков, если на предприятие поступила мука влажностью 16,5%. Свежее молоко замените цельным сухим.

2. Рассчитайте, используя рецептуру № 694 Сборника рецептов, какое количество муки необходимо для приготовления 30 беляшей. Репчатый лук заменить свежим зеленым. Мука поступила влажностью 16,5%.

3. Рассчитайте, используя рецептуру № 681 Сборника рецептов, какое количество муки влажностью 12,5% необходимо для приготовления 30 кг теста для оладий. Можно ли в данной рецептуре яйца заменить яичным порошком? Если можно, то, в каком количестве?

Вариант 4

1. Для приготовления 1 000 г дрожжевого сдобного теста необходимо 28 г дрожжей прессованных. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста?

2. Рассчитайте, используя рецептуру № 686 Сборника рецептов, сколько муки влажностью 12,5% необходимо для приготовления 20 кг слоеного пресного теста для мучных изделий.

3. Рассчитайте, используя рецептуру № 1099 Сборника рецептов, разницу в расходе муки влажностью 12,5 и 16,5% для приготовления 280 ватрушек «Венгерские».

Вариант 5

1. Рассчитайте количество печеных сдобных пирожков с фаршем из моркови с рисом массой 100 г, которое можно приготовить по рецептуре № 687/728 Сборника рецептов в октябре при наличии 30 кг моркови.

2. Рассчитайте, используя рецептуру № 708 Сборника рецептов, разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 250 волованов по 40 г.

3. Рассчитайте, используя рецептуру № 691 Сборника рецептов, разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 16,5% для приготовления 360 чебуреков.

Вариант 6

1. Рассчитайте количество жареных пирожков из дрожжевого теста с картофельным фаршем с луком (пирожки простые с фаршем массой 75 г), которое можно приготовить по рецептуре № 688/723 Сборника рецептов в феврале при наличии картофеля массой брутто 5 кг.

2. Рассчитайте, используя рецептуру № 681 Сборника рецептов, какое количество муки влажностью 12,5% для приготовления 15 кг теста для оладий. Яйца свежие замените меланжем.

3. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 12,5 и 16,5 % для приготовления 20 кг дрожжевого теста по рецептуре № 1089 Сборника рецептов для простых, жареных и сдобных печеных пирожков.

Вариант 7

1. Рассчитайте количество муки влажностью 13,5% для приготовления 24 кг теста для пельменей по рецептуре № 659 Сборника рецептов. Свежие яйца замените яичным порошком.

2. Рассчитайте количество муки влажностью 13,5% для приготовления 30 шт. беляшей по рецептуре № 694 Сборника рецептов. Свежее молоко в тесте замените коровьим цельным сухим.

3. Рассчитайте количество муки влажностью 12,5% для приготовления 130 чебуреков по рецептуре № 691 Сборника рецептов. Репчатый лук замените свежим зеленым.

Вариант 8

1. Рассчитайте количество муки влажностью 14,5%, которое необходимо для приготовления 150 ватрушек «Венгерские» по рецептуре № 1099 Сборника рецептов.

Меланж в тесте замените свежими яйцами.

2. Рассчитайте количество муки влажностью 12,5% для приготовления 260 ватрушек «Венгерские» по рецептуре № 691 Сборника рецептур. Свежее молоко замените коровьим цельным сухим.

3. Рассчитайте количество муки влажностью 16,5% для приготовления 250 пирожных корзиночек по рецептуре № 709 Сборника рецептур.

Вариант 9

1. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 14,5 и 16,5 % для приготовления 300 волованов массой 20 г по рецептуре № 708 Сборника рецептур.

2. Рассчитайте количество муки влажностью 13,5% для приготовления 1360 профитролей по рецептуре № 707 Сборника рецептур.

3. Рассчитайте количество муки влажностью 15,5% для приготовления 300 пирожных корзиночек по рецептуре № 709 Сборника рецептур. Свежее молоко в тесте замените коровьим цельным сухим.

Критерии оценки решения задач:

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий; при этом допущены две-три незначительные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- допущены существенные 1-2 ошибки;

Оценка «2»:

- допущены 3 и более ошибок;

Оценка «1»:

- отсутствие ответа.

3.5.Контрольные работы

1.Контрольная работа по разделу 2 Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариант 1

Уровень А: выбрать на каждый вопрос один ответ из предложенных вариантов. За каждый правильный ответ-1 балл

Уровень В: самостоятельно сформулировать ответ. За каждый правильный ответ-2 балла

Уровень С: индивидуальное задание. Максимум-3 балла.

Вопросы	Варианты ответов
Уровень А 1.В какой фарш не добавляют белый соус	А) рыбный Б) мясной В) капустный
2.Готовая помада получилась грубой, быстро засахаривается на изделиях. Какова возможная причина брака?	А) Добавили много кислоты Б) добавили мало кислоты
3.Какой продукт входит в рецептуру крема «Гляссе»	А) вода Б) молоко цельное В) молоко сгущенное
4.При приготовлении крема «Шарлотт» во взбитое масло добавляют сироп «Шарлотт» Какова	А) холодный 5 гр. Б) комнатной температуры 20 гр.

температура сиропа?	В) теплый 40 гр
5. Верно ли, что желе с желатином нужно прокипятить 5-10 мин, чтобы желатин лучше растворился	А) да Б) нет
6. В рецептуру какого крема обязательно входит мука?	А) сливочный основной Б) белковый заварной В) заварной
7. Для чего нельзя использовать белковый заварной крем?	А) для украшения тортов Б) для наполнения пирожных «Заварные трубочки» В) для смазывания пластов бисквитных тортов
8. Какой из кремов быстрее всех портится?	А) сливочный основной Б) «Шарлотт» В) заварной
9. Как необходимо подготовить масло для приготовления крема?	А) размягчить при комнатной температуре Б) можно использовать прямо из холодильника В) слегка растопить на плите
Уровень В	
10. Что нужно добавить в шоколадную помаду для придания ей вкуса и цвета?	
11. На сколько часов оставляют готовую помаду для созревания?	
12. Какое вещество обязательно входит в состав инвертного сиропа кроме сахара и воды?	
13. Какая жидкость является основой для сиропа «Шарлотт»?	
14. Как называется сахарный сироп в котором начался процесс горения сахара?	
Уровень С: индивидуальное задание	

Критерии оценок:

20-22 балла - 5;
15-19 баллов - 4
10-14 баллов - 3
менее 10 баллов - 2

Вариант 2

Уровень А: выбрать на каждый вопрос один ответ из предложенных вариантов. За каждый правильный ответ-1 балл

Уровень В: самостоятельно сформулировать ответ. За каждый правильный ответ-2 балла

Уровень С: индивидуальное задание. Максимум-3 балла.

Вопросы	Варианты ответов
Уровень А 1. В какой фарш добавляют белый соус?	А) рисовый с яйцом Б) мясной В) капустный
2. Готовая помада получилась жидкой, не застывает на пирожных. Какова возможная причина брака?	А) Добавили много кислоты Б) добавили мало кислоты
3. Какой продукт входит в рецептуру крема белкового заварного?	А) вода Б) молоко цельное В) молоко сгущенное
4. При приготовлении крема «Гляссе» во взбитое масло добавляют сироп «Гляссе». Какой он должен быть?	А) охлажденный до 25 гр. Б) тёплый 35 гр. В) горячий 100 гр.

5. Верно ли, что желе с агаром нужно прокипятить, чтобы он лучше растворился?	А) да Б) нет
6. В рецептуру какого крема не входят яйца?	А) сливочный основной Б) «Гляссе» В) «Шарлотт»
7. Для чего нельзя использовать заварной крем?	А) для украшения тортов Б) для наполнения пирожных «Заварные кольца» В) для прослаивания пластов бисквитных тортов
8. Какого продукта необходимо взять больше для замены 1 куриного яйца весом 40 г	А) яичный порошок Б) меланж
9. Если мука имеет повышенную влажность, то норму её закладки:	А) уменьшают Б) увеличивают
Уровень В	
10. При каком кипении варят сироп для пропитки тортов?	
11. Как называется проба сиропа, который в холодной воде превращается в хрупкую, ломкую массу?	
12. Что добавляют в крем сливочный фруктовый для придания фруктового вкуса?	
13. Сколько часов хранят изделия с заварным кремом?	
14. К какому виду разрыхлителей относится пищевая сода?	
Уровень С: индивидуальное задание	

Критерии оценок:

20-22 балла - 5;
15-19 баллов - 4
10-14 баллов - 3
менее 10 баллов - 2

Вариант 3

Уровень А: выбрать на каждый вопрос один ответ из предложенных вариантов. За каждый правильный ответ - 1 балл

Уровень В: самостоятельно сформулировать ответ. За каждый правильный ответ - 2 балла

Уровень С: индивидуальное задание. Максимум - 3 балла.

Вопросы	Варианты ответов
Уровень А	
1. При какой температуре жарят капусту для фарша?	А) 180-200 гр. Б) 110-120 гр. В) 220-250 гр.
2. Варят сироп для приготовления помады. При этом крышка котла должна быть:	А) открыта Б) закрыта
3. Какой продукт входит в рецептуру крема «Шарлотт»?	А) вода Б) молоко цельное В) молоко сгущенное
4. При приготовлении крема белкового заварного взбитые белки добавляют сахарный сироп. Какой он должен быть?	А) охлажденный до 20 гр. Б) тёплый 65 гр. В) горячий 122 гр.
5. В какой воде замачивают желатин для приготовления желе?	А) холодная Б) теплая В) горячая
6. В рецептуру какого крема не входит сливочное	А) белковый заварной

масло?	Б) заварной В) «Новый»
7.Для чего можно использовать заварной крем?	А) для украшения пирожных Б) для наполнения пирожных «Заварные трубочки» В) для отделки поверхности тортов
8.Сколько необходимо взять меланжа для замены 1 яйца весом 40 г?	А) 11,2 г Б) 40 г В) 20 г
9.Для приготовления какого теста используют муку со слабой клейковиной?	А) дрожжевое Б) песочное В) заварное
Уровень В	
10. Чем взбивают помаду?	
11. . Как называется биологический разрыхлитель теста?	
12.Что добавляют в шоколадную помаду для придания вкуса и цвета?	
13.Какая жидкость является основой для сиропа «Гляссе»?	
14. Как называется сироп, приготовленный из сахара, воды и лимонной кислоты?	
Уровень С: индивидуальное задание	

Критерии оценок:

20-22 балла - 5;
15-19 баллов - 4
10-14 баллов - 3
менее 10 баллов - 2

2. Контрольная работа по разделу 3 Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Уровень А. На каждый вопрос выберите один из вариантов ответов.

За правильный ответ-1 балл

- 1.Какую муку используют для приготовления теста для оладий?
А) с сильной клейковиной б) со слабой клейковиной
2. Какой способ разрыхления используют при приготовлении теста для пончиков?
А) химический б) биологический в) механический
3. Верно ли утверждение: для опары берут 40% нормы муки и 60% нормы воды?
- 4.Какой способ приготовления используют при замесе теста для блинов?
А) безопарный б) опарный в) дрожжевое слоёное тесто
- 5.Какова температура молока для замеса опары?
А) 26-32 гр. Б) 35-40гр. В) 45-50гр.

Уровень В. На каждый вопрос самостоятельно сформулируйте ответ.

За правильный ответ-2 балла

1 вариант	2 вариант	3 вариант
1.Какое тесто выбродится быстрее: жидкое или крутое?	1.Какое тесто выбродится быстрее: сдобное или не сдобное?	1.Какое тесто замешивают дольше: из «сильной» или из «слабой» муки?
2.Как определить, что тесто для кулебяки не добродило?	2.Как определить готовность опары?	2.Как определить, что тесто для пирожков перебродило?
3. Сколько раз обминают	3. Нужно ли обминать опару	3. Сколько раз обминают

тесто из «слабой» муки? 4.Булочки после выпечки получились плоские, бесформенные, с кислым запахом. В чем причина брака? 5. Тесто пересолили. Как исправить этот недостаток? 6.Какое изделие выпекают при более высокой температуре: пирожки или кулебяку?	для булочки «Домашней» 4.Пирожки после выпечки получились мелкие, с плохим подъёмом. В чём причина брака? 5.В тесто положили слишком много сахара. Как исправить этот недостаток? 6.Какое изделие дольше растаивают: булочки или кулебяку?	тесто из «сильной» муки? 4.Кулебяка после выпечки имеет темно-бурую корочку, липкий мякиш. В чем причина брака 5. Тесто перебродило, кислое. Как исправить этот недостаток? 6.Какое изделие выпекают при более низкой температуре: ватрушки или большой пирог с капустой?

Уровень С. Индивидуальное задание. Напишите требования к качеству готового изделия. Максимум баллов – 3.

Критерии оценок.

19-20 баллов – отлично
16-18 баллов – хорошо
10-15 баллов - удовлетворительно

Контрольная работа по разделу 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вариант 1.

Задание 1. Определите вид теста по набору сырья. Правильный ответ – 2 балла

Мука, сахар, маргарин, яйцо, сметана, сода

Задание 2. Определите вид теста по технологии приготовления.

Правильный ответ – 2 балла

Желтки взбивают с сахаром, белки взбивают отдельно до устойчивой пены. Желтки перемешивают с частью белков, всыпают муку, добавляют эссенцию и перемешивают. Добавляют оставшиеся белки и перемешивают тесто сверху вниз.

Задание 3. Напишите требования к качеству изделий из песочного теста. Правильный ответ – 2 балла.

Критерии оценки

6 баллов - отлично
5 баллов – хорошо
3-5 баллов – удовлетворительно
2 балла – неудовлетворительно

Контрольная работа по теме Низкокалорийные мучные изделия

Вариант 1

1. Напишите технологию приготовления сливовой помады.
2. Булочка «Розовая» - технология приготовления, требования к качеству.
3. Бисквит «Ночка» - технология приготовления, требования к качеству.

Вариант 2.

1. Напишите технологию приготовления крема сливочно-виноградного..
2. Булочка «Осенняя» - технология приготовления, требования к качеству.
3. Бисквит «Свежесть» - технология приготовления, требования к качеству.

Вариант 3

1. Напишите технологию приготовления крема белково-виноградного.
2. Булочка « Молочная» - технология приготовления, требования к качеству.
3. Бисквит «Солнечный» - технология приготовления, требования к качеству.

Критерии оценки

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»:

3.5. Лабораторные работы

Раздел 1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходные материалов к работе

Тема 1.1. Подготовка сырья для кондитерского производства

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится по 2 часа:

- Органолептическая оценка качества основного сырья для кондитерского производства ;
- Подготовка основного сырья к использованию;
- Органолептическая оценка качества вспомогательного сырья;
- Подготовка вспомогательного сырья к использованию

В течение работы обучающиеся должны произвести качественную оценку сырья или произвести подготовку сырья к кондитерскому производству. Данные занести в отчет по лабораторной работе.

Оборудование и инвентарь: натуральные образцы продуктов, весы настольные электронные, овоскоп, нитраттестер, четырехсекционная ванна, мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов

Тема 1.2. Организация работы кондитерского цеха

Инструкция по выполнению:

На выполнение работы отводится 2 часа:

- Составление схемы организации рабочих мест цеха – 2 часа

В течение работы обучающиеся должны составить схемы рабочих мест в кондитерском цехе, написать виды и марки оборудования, кондитерский инвентарь.

Тема 1.3 Оборудование кондитерского цеха

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится следующее время:

- Подготовка к эксплуатации механического оборудования кондитерского цеха – 2 ч;
- Подготовка к эксплуатации теплового оборудования кондитерского цеха – 2 ч;
- Подготовка к эксплуатации холодильного, вспомогательного оборудования кондитерского цеха – 2 ч;
- Подготовка к эксплуатации весоизмерительного оборудования 1 ч.

В течение работы обучающиеся должны произвести подготовку оборудования к эксплуатации с учетом требований безопасности.. Данные занести в отчет по лабораторной работе.

Оборудование и инвентарь: тепловое, механическое, вспомогательное и холодильное оборудование кондитерского цеха.

Раздел 2 Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Фарши и начинки

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится по 4 часа:

- Приготовление фаршей из мяса, рыбы, овощей и грибов;
- Приготовление сладких начинок

В течение работы обучающиеся должны произвести приготовление различных видов фаршей и начинок по заданию преподавателя в соответствии с технологическими картами. Произвести качественную оценку готовых фаршей.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф, производственные столы, миксер, блендер, универсальный привод, продукты в соответствии с технологической картой

Тема 2.2 Приготовление сахаристых отделочных полуфабрикатов

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится по 4 часа:

- Приготовление сиропов и помады;
- Приготовление карамели;
- Приготовление сахарной мастики и марципана;
- Приготовление желе;
- Приготовление посыпок для отделки кондитерских изделий

Тема 2.3 Приготовление кремов

- Приготовление сливочных кремов;
- Приготовление белковых кремов;
- Приготовление заварного крема

В течение работы обучающиеся должны произвести приготовление различных видов сиропов и помады по заданию преподавателя в соответствии с технологическими картами. Произвести качественную оценку готовых отделочных п/ф.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф, производственные столы, миксер, блендер, универсальный привод, продукты в соответствии с технологической картой

Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 3.1 Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него

- Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится следующее количество часов:

- Приготовление дрожжевого безопарного теста - 6 ч
- Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста – 8 ч

Тема 3.2 Дрожжевое опарное тесто и изделий из него

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится следующее количество часов:

- Приготовление дрожжевого опарного теста – 6 ч;
- Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста – 6 ч.

Тема 3.3 Дрожжевое слоеное тесто. Тесто для блинов и оладий

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится следующее количество часов:

- Приготовление дрожжевого слоеного теста – 4 ч;
- Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста – 4 ч;
- Приготовление блинов и оладий – 4 ч

Раздел 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1 Изготовление и творческое оформление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится следующее количество часов:

- Приготовление изделий из теста для блинчиков, вареников, пельменей – 6 ч;
- Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него– 6 ч;
- Приготовление пряничного теста и изделий из него– 6 ч;
- Приготовление песочного теста и изделий из него– 6 ч;
- Приготовление бисквитного теста и изделий из него– 6 ч;
- Приготовление заварного теста и изделий из него– 6 ч;
- Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него– 6 ч;
- Приготовление воздушного теста и изделий из него– 3 ч;
- Приготовление миндального теста и изделий из него– 3 ч

Тема 4.2 Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится следующее количество часов:

- Приготовление изделий пониженной калорийности – 6 ч

Раздел 5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Изготовление и творческое оформление пирожных

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится следующее количество часов:

- Приготовление бисквитных пирожных-4 ч;
- Приготовление песочных пирожных-4 ч;
- Приготовление слоеных пирожных-2 ч;
- Приготовление заварных пирожных-2 ч;
- Приготовление воздушных и крошковых пирожных-2 ч

Тема 5.2 Изготовление и творческое оформление тортов

Инструкция по выполнению:

На выполнение каждой работы отводится следующее количество часов:

- Приготовление и оформление бисквитных тортов-4 ч;
- Приготовление и оформление песочных тортов-4 ч;
- Приготовление и оформление слоеных тортов-2 ч;
- Приготовление и оформление воздушных тортов- 2 ч

В при выполнении лабораторных работ обучающиеся должны произвести приготовление и оформление мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий по заданию преподавателя в соответствии с технологическими картами.

Оборудование и инвентарь: электроплиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф, производственные столы, формочки, кондитерский мешок с насадками, миксер, взбивальная машина; продукты в соответствии с технологической картой.

Критерии оценки лабораторной работы

Оценка «5»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; готовое блюдо соответствует всем требованиям к качеству.

Оценка «4»:

Обучающийся выполнил работу самостоятельно, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, умеет подбирать оборудование и инвентарь; готовое блюдо соответствует всем требованиям к качеству, но имеет некоторые замечания: слегка недосолено или недостаточный колер

Оценка «3»:

Обучающийся выполнил работу при постоянном контроле преподавателя, владеет навыками безопасной эксплуатации оборудования, испытывает затруднения в подборе оборудования и инвентаря; готовое блюдо соответствует требованиям к качеству, но имеет более существенные недостатки: нарушения формы нарезки, недосолено или слегка пересолено, потеряло форму в процессе приготовления

Оценка «2»:

При выполнении работы обнаружено непонимание обучающимся технологии обработки сырья и приготовления блюда или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя; имеют место нарушения техники безопасности; готовое блюдо не отвечает требованиям к качеству.

Оценка «1»:

Работа не выполнена.

4. Комплект контрольно-оценочных материалов для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Общие положения

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций по профессиональному модулю проводится в четыре этапа:

1. Устный экзамен по МДК 05.01. Позволяет оценить усвоение всей суммы знаний, входящих в ПК данного междисциплинарного курса.

2. Дифференцированный зачет по учебной практике. Данный вид контроля позволяет оценить степень сформированности практических компетенций, осуществляется до выхода на производственную практику, а задания носят практикоориентированный характер и показывают степень готовности обучающегося к выполнению заданий на производстве, непосредственно на рабочем месте.
3. Дифференцированный зачет по производственной практике. Проводится с участием работодателя на основании аттестационного листа и дневника производственной практики.
4. Экзамен (квалификационный).

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

является готовность обучающегося к выполнению вида **деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**, а также составляющих модуль проф. компетенций; кроме того, проверяется динамика формирования общих компетенций в процессе освоения ППКРС в целом.

Итогом аттестации по профессиональному модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05

Элементы модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.05.01	Экзамен устный	Контрольная работа
Учебная практика	Дифференцированный зачет	Зачеты по учебной практике
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Заполнение дневника производственной практики
Экзамен (квалификационный)		

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по ПМ. 05 осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 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)

		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-	Умения: описывать значимость своей профессии

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Профессиональные компетенции

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;

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

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт в: – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

	– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для

	приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;

	– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку

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

	кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с

	учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
	Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

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

ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 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

3. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу профессионального модуля

3.1. Общие положения

1. Экзамен проводится по окончании изучения МДК 05.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», в группах обучающихся 4 курса по профессии «Повар, кондитер».
2. К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебную программу по МДК.05.01.
3. Экзамен проводится в устной форме
4. Экзаменационный материал состоит из 22 билетов по 3 вопроса каждый.
5. Результаты экзамена оформляются ведомостью промежуточной аттестации обучающихся (*приложение 3*)

3.2. Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения МДК

1 вопрос билета содержит материал по технологии приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста, ассортименте изделий из него, требованиях к качеству, условиях и сроках хранения.

2 вопрос билета содержит материал по технологии приготовления отделочных п/ф для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, их характеристику, использование в кондитерском производстве.

3 вопрос – задача на расчет количества сырья.

Билеты и задачи к ним – приложение 1

3.3. Критерии аттестационной отметки

1. Аттестационная оценка за устный экзамен выставляется исходя из следующих критериев:

Оценка «отлично» - обучающийся полностью справился с тремя заданиями, исчерпывающе ответил на основные и дополнительные вопросы, правильно решил задачу.

Оценка «хорошо» - обучающийся справился с тремя заданиями, хотя имеются незначительные неточности в передаче информации, ее систематизации и обобщении; или ответил на 2 вопроса полностью, но не справился с одним заданием.

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся ответил на задания билетов не полностью, имеются недостатки в передаче информации, ее систематизации и обобщении; или обучающийся ответил только на один вопрос билета полностью, на два других – не ответил или имеются значительные недостатки в передаче информации.

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся не ответил на вопросы билета, не решил задачу.

2. Итоги устного экзамена заносятся в ведомость (*приложение 3*)
3. Итоги экзамена по профессиональному модулю заносятся в сводную ведомость промежуточной аттестации по профессиональному модулю (*приложение 8*)

4. Промежуточная аттестация по учебной практике профессионального модуля

4.1. Общие положения

1. Дифференцированный зачет по учебной практике проводится в группах обучающихся во время учебной практики по ПМ 05
2. К сдаче зачета допускаются обучающиеся, полностью освоившие программу учебной практики.
3. Дифференцированный зачет проводится в виде практической работы, на выполнение которой отводится 3 астрономических часа (180 минут).
4. Практическая работа оценивается во время выполнения работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по определённым показателям (критерии оценок описаны ниже) (*перечень работ – приложение 9*)
5. Результаты зачета заносятся в ведомость промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике (*приложение 4*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю (*приложение 8*)

4.2. Общая характеристика типовых заданий для оценки освоения ПМ. 05

1. Работа представляет собой практическое приготовление, оформление и порционирование блюд в соответствии с изученным профессиональным модулем.
2. Для выполнения практической работы, обучающиеся предварительно рассчитывают и оформляют технологическую карту на определенное блюдо (по заданию аттестационной комиссии).
3. Практическая часть содержит перечень хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

4.3. Типовые задания для оценки результатов освоения профессиональных компетенций ПМ.05 (*приложение 9*)

Включены практические задания по подготовке сырья, приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и оценке их качества; выбору производственного инвентаря и оборудования.

4.4. Показатели оценки результатов

Практическая работа обучающихся оценивается по следующим показателям:

1. Рациональная организация и уборка рабочего места, подготовка к работе и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;
2. Соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.
3. Умение выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
4. Порционирование (комплектация), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

4.5 Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе.
2. Наибольшее возможное количество баллов при оценке профессиональных компетенций - 20
3. По суммарному количеству баллов выставляется оценка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:
 - **18 – 20 -баллов – оценка 5 «отлично»**
 - **14 - 17-баллов – оценка 4 «хорошо»**
 - **9 – 13 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»**
 - **8 баллов и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»**

Результаты дифференцированного зачета по учебной практике профессионального модуля заносятся в ведомость (*приложение 4*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 8*)

5. Промежуточная аттестация по производственной практике профессионального модуля.

5.1. Общие положения

Аттестация по производственной практике выполняется во время прохождения производственной практики на предприятии общественного питания и включает в себя заполнение обучающимся дневника производственной практики и заполнение работодателем аттестационного листа на каждого обучающегося (*приложение 5*)

Кроме того, каждый обучающийся заполняет отчет по производственной практике (*приложение 6*)

5.2. Характеристика заданий для производственной практики

Обучающиеся выполняют работы по подготовке сырья, приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и оценке их качества, соответствующие 3 и 4 разряду по профессии «Кондитер».

1.3. Показатели оценки результатов

Качество выполнения работ по производственной практике оценивается по следующим показателям:

1. отмеривание и подготовка сырья по заданной рецептуре;
2. выполнение работ по приготовлению различных видов теста с соблюдением рецептуры и

- технологии приготовления;
3. приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных массового спроса;
 4. приготовление различных видов теста для легких обезжиренных тортов и пирожных;
 5. приготовление фаршей и начинок ;
 6. разделывание, формование, штампование, отсаживание изделий с соблюдением веса полуфабрикатов и выходом готовых изделий;
 7. выпекание изделий с соблюдением температурного режима, определение готовности изделий;
 8. приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий – сиропов, помады, сливочных и белковых кремов, марципана;
 9. приготовление отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности;
 10. выполнение работ по прослаиванию кремом и фруктовыми начинками;
 11. оформление кондитерских изделий с использованием различных видов отделочных полуфабрикатов;
 12. оценивание качества отделочных полуфабрикатов и готовых изделий;
 13. упаковывание и маркирование готовых изделий;
 14. хранение готовых изделий с соблюдением условий и сроков хранения

5.4. Интерпретация результатов

1. Каждый из показателей оценки результатов освоения профессиональных компетенций оценивается по 5-ти балльной системе. Наибольшее возможное количество баллов - 70.
2. По суммарному количеству баллов выставляется отметка за дифференцированный зачет исходя из следующих критериев:
 - **70-62 балла – оценка 5 «отлично»**
 - **61- 48 баллов – оценка 4 «хорошо»**
 - **47- 35 баллов – оценка 3 «удовлетворительно»**
 - **34 балла и менее – оценка 2 «неудовлетворительно»**
3. Результаты дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля заносятся в индивидуальный аттестационный лист (*приложение 6*), в ведомость по производственной практике (*приложение 7*) и в сводную ведомость промежуточной аттестации по ПМ (*приложение 8*).

2. Экзамен (квалификационный) по ПМ.05.

3. Экзамен (квалификационный) проводится после освоения профессионального модуля (МДК, учебная и производственная практики).
4. 2. Форма проведения – практическая работа по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
5. 3. Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю заносятся в сводную ведомость промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю (*приложение 8*)

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

Билет № 1

1. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста: замес, брожение, определение готовности. Недостатки теста и способы устранения.
2. Желе на агаре: технология приготовления, характеристика, назначение.
3. Задача.

Билет № 2

1. Технология приготовления дрожжевого опарного теста: замес опары и теста, брожение, определение готовности. Недостатки теста и способы устранения.
2. Желе на желатине: технология приготовления, характеристика, назначение.
3. Задача.

Билет № 3

1. Приготовление теста для блинов: замес, выпечка, правила подачи.
2. Украшения из карамели: технология приготовления, виды карамели, украшения из нее.
3. Задача.

Билет № 4

1. Оладьи: замес теста, брожение, выпечка, правила подачи.
2. Мастика сахарная на желатине, мастика молочная: приготовление, применение в кондитерском производстве.
3. Задача.

Билет № 5

1. Тесто для блинчиков: приготовление теста, выпечка. Ассортимент изделий.
2. Технология приготовления фарша из мяса, назначение.
3. Задача.

Билет № 6

1. Технология приготовления сдобного пресного теста и ассортимент изделий из него. Виды и причины брака теста.
2. Технология приготовления фаршей из овощей: картофельного, из зеленого лука, моркови. Использование в кондитерском производстве.
3. Задача.

Билет № 7

1. Приготовление пряничного теста сырцовым способом: замес, разделка и выпечка, требования к качеству. Ассортимент изделий из пряничного теста.
2. Жженка: технология приготовления, требования к качеству, назначение.
3. Задача.

Билет № 8

1. Приготовление заварного пряничного теста: замес, разделка и выпечка, требования к качеству. Ассортимент изделий из пряничного теста. Недостатки теста и их причины.
2. Фарш из свежей и квашеной капусты: технология приготовления, использование в кондитерском производстве.
3. Задача.

Билет № 9

1. Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей: приготовление, требования к качеству, ассортимент изделий.
2. Кандир: технология приготовления, украшения из кандира для пирожных и тортов.
3. Задача.

Билет № 10

1. Технология приготовления песочного теста: замес, разделка и выпечка, ассортимент изделий. Требования к качеству. Недостатки теста и их причины.
2. Фарш рыбный: приготовление, назначение.
3. Задача.

Билет № 11

1. Бисквитное тесто (холодным способом): замес, разделка и выпечка требования к качеству. Недостатки теста, способы их устранения.
2. Крем белковый заварной: подготовка продуктов, технология приготовления, требования к качеству, использование в кондитерском производстве.
3. Задача.

Билет № 12

1. Бисквитное тесто с подогревом: замес, разделка и выпечка требования к качеству. Недостатки теста и их причины.
2. Способы разрыхления теста: химический, биологический, механический.
3. Задача.

Билет № 13

1. Бисквит «Буше»: замес, разделка и выпечка требования к качеству. Недостатки теста и их причины.
2. Крем «Глясе»: приготовление, требования к качеству, использование в кондитерском производстве.
3. Задача.

Билет № 14

1. Заварное тесто: технология приготовления, разделка, выпечка, требования к качеству. Недостатки теста и их причины.
2. Крем «Шарлотт»: приготовление, требования к качеству, использование в кондитерском производстве.
3. Задача.

Билет № 15

1. Дрожжевое слоеное тесто: приготовление, разделка и выпечка, требования к качеству. Недостатки теста и их причины.
2. Крем масляный «Новый»: приготовление, требования к качеству, использование в кондитерском производстве.
3. Задача.

Билет № 16

1. Пресное слоеное тесто: приготовление, разделка и выпечка, требования к качеству. Недостатки теста и их причины.
2. Крошковые полуфабрикаты для отделки пирожных и тортов, ассортимент, технология приготовления.
3. Задача.

Билет № 17

1. Миндальное тесто: приготовление, разделка и выпечка, требования к качеству. Недостатки теста и их причины.
2. Крем масляный основной: приготовление, требования к качеству, использование в кондитерском производстве.
3. Задача.

Билет № 18

4. Воздушное тесто: приготовление, разделка и выпечка, требования к качеству. Ассортимент изделий. Недостатки теста и их причины.
1. Помада: приготовление, требования к качеству, использование в кондитерском производстве.
2. Задача.

Билет № 19

1. Изделия пониженной калорийности: пироги бисквитные «Ночка», «Солнечный», «Свежесть». Технология приготовления теста для пирогов, оформление.
2. Приготовление сладких фаршей и начинок из творога, яблок, мака, фруктовой начинки.
3. Задача.

Билет № 20

1. Изделия пониженной калорийности: булочка «Молочная», «Алтайская», «Осенняя», «Розовая». Замес теста для данных изделий, разделка и выпечка.
2. Правила варки сиропов. Определение проб сиропов. Использование в кондитерском производстве.
3. Задача.

Билет № 21

1. Технология приготовления изделий, жаренных в жире: замес теста, разделка и выпечка. Ассортимент изделий.
2. Марципан: 2 способа приготовления – сырцовый и заварной. Виды украшений из марципана.
3. Задача.

Билет № 22

1. Воздушно – ореховое тесто: приготовление, разделка и выпечка, требования к качеству. Ассортимент изделий.
2. Подготовка основного сырья к кондитерскому производству. Требования к качеству.
3. Задача.

Задачи для билетов по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Билет 1

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 22 кг пряников медовых. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 500, сахар – песок 140, мед 233, маргарин 56, масло растительное 3, меланж 14, аммоний углекислый 4, сода пищевая 1,4, корица 2,8, вода 55, сироп для глазирования 100.

Выход: 1 кг

Билет 2

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 212 кг печенья песочного «Звездочка». Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 141, сахарная пудра 280, меланж 144, масло сливочное 193, молоко 96, ванильная пудра 2,4, цукаты 106, сода питьевая 1.

Выход: 1 кг

Билет 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 13 кг кекса весового «Столичный». Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 2888, сахар-песок 2166, масло сливочное 2166, меланж 1732, изюм 2166, соль 8,6, эссенция 8,6, аммоний углекислый 6,6

Выход: 10 кг

Билет 4

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 550 штук батончиков слоеных с орехами. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 6400, маргарин 3150, меланж 425, ванилин 1, кислота лимонная 1, соль 50, орехи 3000, сахар-песок 250, яйца 330, сахарная пудра 600.

Выход: 100 штук.

Билет 5

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 240 штук пирожных «Штафетка». Закладка продуктов дана в граммах.

Бисквит основной 2615, крем кофейный 1515, шоколадная глазурь 693, орехи жареные 177. Для крема: масло сливочное 913, сахарная пудра 457, кофе жареный 36, ликер 46, орехи жареные 137.

Выход: 100 штук.

Билет 6

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 55 штук торта «Листопад». Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 486, масло сливочное 269, сахар-песок 180, какао-порошок 54, орехи жареные 90, сода пищевая 0,45, аммоний углекислый 0,45, соль 1,8, эссенция 1,8, крем сливочный 1900, варенье 1400, помада шоколадная 900, крошка песочная 100.

Выход: 10 штук по 1000 г

Билет 7

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 120 штук булочки «Розовая». Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 445, дрожжи 13, сахар-песок 20, соль 7, свекла отварная протертая 34, маргарин 13, вода 180, меланж для смазки 10, жир для смазки листов 2,5

Выход: 10 штук

Билет 8

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 250 штук кекса пониженной калорийности «Мандариновый». Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 276, сахар-песок 61, маргарин сливочный 33,5, улучшитель теста 3,5, меланж 55, дрожжи 11, вода 145, соль 2,5, мандариновая крупка 22,5, ванилин 0,25, жир для смазки 3.

Выход: 10 штук по 50 г

Билет 9

Рассчитайте необходимое количество полуфабрикатов для приготовления 82 штук торта «Кофейный». Закладка продуктов дана в граммах.

Бисквит основной 3750, сироп кофейный для пропитки 2000, крем сливочный кофейный 3645, крем сливочный шоколадный 380, орехи жареные 150, крошка бисквитная 75.

Выход: 10 штук по 1 кг

Билет 10

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 64 штук торта слоеного с конфитюром. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 3507, масло сливочное 2335, меланж 176, соль 26,7, кислота лимонная 4,3, вода 1263, конфитюр 3500, крошка слоеная 1020, сахарная пудра 150.

Выход: 10 штук по 1 кг

Билет 11

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 135 штук сочной с творогом. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 3500, сахар-песок 900, меланж 1000, маргарин 1600, творог 3300, сахар-песок 700, мука 500, яйца 140, сметана 400, меланж для смазки 100.

Выход: 100 штук по 100 г.

Билет 12

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 41 кг печенья сдобного. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 500, сахарная пудра 270, яйца 120, маргарин 100, ванилин 0,1, соль 1, сода пищевая 1, сметана 150, жир для смазки листов 25.

Выход: 1 кг

Билет 13

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 450 штук чебуреков. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 4500, молоко цельное 1750, соль 50, баранина 3 600, лук репчатый 750, вода 750, соль 75, перец черный молотый 10, жир для жарки 850, растительное масло для смазки стола 25.

Выход: 100 шт. по 110 г.

Билет 14

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 45 кг яблок, запеченных в тесте. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 500, сахар-песок 320, яйца 120, масло или маргарин 140, сметана 130.

яблоки 1000, сахар-песок 230, жир для смазки листов 25

Выход: 1 кг

Билет 15

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 270 штук коржиков молочных. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 423, сахар-песок 210, маргарин 96, меланж 21, молоко цельное 76, сода пищевая 2, аммоний углекислый 4, ванилин 0,2, меланж для смазывания 100.

Выход: 10 шт. по 75 г.

Билет 16

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 16 кг кекса «Чайный». Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 3607, сахар-песок 2 706, маргарин 1804, меланж 1083, изюм 1083, аммоний углекислый 36, соль 10,7, эссенция —10,7, сахарная пудра — 253, жир для смазки 25.

Выход: 10 кг

Билет 17

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 740 штук ватрушки с повидлом. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 3800, маргарин столовый 200, меланж 200, соль 40, дрожжи 100,

вода 1500, повидло 3000, жир для смазки листов 25, меланж для смазки 150.

Выход: 100 штук по 75 г

Билет 18

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 345 штук булочки домашней. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 6755, сахар-песок 1420, маргарин 1485, меланж 190, соль 60, дрожжи 170, вода 2850, жир для смазки 25.

Выход: 100 штук по 100 г

Билет 19

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 280 штук сдобы «Лесной хоровод». Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 3900, сахар-песок 800, масло 670, меланж 240, соль 50, дрожжи 100, вода 1730, ванилин 0,3, изюм 20, орехи 20.

Выход: 100 штук по 50 г

Билет 20

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 56 кг кулебяки. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 4150, сахар-песок 170, маргарин столовый 100, меланж 100, дрожжи 100, соль 50, вода 1700, фарш 5300, меланж для смазки 100, жир для смазки листов 25.

Выход: 10 кг

Билет 21

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 540 штук пирога «Невский». Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 369, сахар-песок 94, маргарин 81, меланж 60, дрожжи 17. Соль 1, вода 170, ванильная пудра 1,5, сироп для промочки 170, крем сливочный 160, сахарная пудра 15.

Выход: 1 штука по 655 г

Билет 22

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 1200 штук слойки с повидлом. Закладка продуктов дана в граммах.

Мука 3950, сахар-песок 790, меланж 344, маргарин 980, соль 50, вода 1400, дрожжи 120, повидло 985, меланж для смазки 146, жир для смазки листов 25

Выход: 100 штук по 75 г

Ответы на вопрос № 3 билетов по МДК 05.01

Билет 1 Пряники медовые

На 1 кг	На 22 кг
Мука 500	
сахар – песок 140	
мед 233	
маргарин 56	
масло растительное 3,	
меланж 14	
аммоний углекислый 4	
сода пищевая 1,4	
корица 2,8	
вода 55	
сироп для глазирования 100	

Билет 2 Печенье «Звездочка»

На 1 кг	На 212 кг
Мука 141	
сахарная пудра 280,	
меланж 144	
масло сливочное 193	
молоко 96	
ванильная пудра 2,4	
цукаты 106,	
сода питьевая 1	

Билет 3 кекс «Столичный»

На 10 кг	На 13 кг
Мука 2888	
сахар-песок 2166	
масло сливочное 2166	
меланж 1732	
изюм 2166	
соль 8,6	
эссенция 8,6	
аммоний углекислый 6,6	

Билет 4 Батончик слоеный с орехами

На 100 шт	На 550 шт
Мука 6400	
маргарин 3150	
меланж 425	
ванилин 1	
кислота лимонная	
соль 50	
орехи 3000	
сахар-песок 250	
яйца 330	

сахарная пудра 600.	

Билет 5 Пирожное «Штафетка»

На 100 штук	На 240 штук
Бисквит основной 2615	
крем кофейный 1515	
шоколадная глазурь 693	
орехи жареные 177	
Для крема: масло сливочное 913	
сахарная пудра 457	
кофе жареный 36	
ликер 46	
орехи жареные 137	

Билет 6 Торт листопад

На 10 штук	На 55 штук
Мука 486	
масло сливочное 269	
сахар-песок 180	
какао-порошок 54	
орехи жареные 90	
сода пищевая 0,45	
аммоний углекислый 0,45	
соль 1,8	
эссенция 1,8	
крем сливочный 1900	
варенье 1400	
помада шоколадная 900	
крошка песочная 100.	

Билет 7 Булочка «Розовая

На 10 штук	На 120 штук
Мука 445	
дрожжи 13	
сахар-песок 20	
соль 7	
свекла отварная протертая 34	
маргарин 13	
вода 180	
меланж для смазки 10	
жир для смазки листов 2,5	

Билет 8 Кекс «Мандариновый»

На 10 штук	На 250 штук
Мука 276	
сахар-песок 61	
маргарин сливочный 33,5	
улучшитель теста 3,5	
меланж 55	
дрожжи 11	

вода 145	
соль 2,5	
мандариновая крупка 22,5	
ванилин 0,25	
жир для смазки 3	

Билет 9 Торт «Кофейный»

На 10 штук	На 82 штуки
Бисквит основной 3750	
сироп кофейный для пропитки 2000	
крем сливочный кофейный 3645	
крем сливочный шоколадный 380	
орехи жареные 150	
крошка бисквитная 75	

Билет 10 Торт «Слоеный с конфитюром»

На 10 штук	На 64 штуки
Мука 3507	
масло сливочное 2335	
меланж 176	
соль 26.7	
кислота лимонная 4,3	
вода 1263	
конфитюр 3500	
крошка слоеная 1020	
сахарная пудра 150.	

Билет 11 Сочни с творогом

На 100 штук	На 135 штук
Мука 350	
сахар-песок 900	
меланж 1000	
маргарин 1600	
творог 3300	
сахар-песок 700	
мука 500	
яйца 140	
сметана 400	
меланж для смазки 100	

Билет 12 Печенье сдобное

На 1 кг	На 41 кг
Мука 500	
сахарная пудра 270	
яйца 120	
маргарин 100	
ванилин 0,1	
соль 1	
сода пищевая 1	
сметана 150	
жир для смазки листов 25	

Билет 13 Чебуреки

На 100 штук	На 450 штук
Мука 4500	
молоко цельное 1750	
соль 50	
баранина 3 600	
лук репчатый 750	
вода 750	
соль 75	
перец черный молотый 10	
жир для жарки 850	
растительное масло для смазки стола 25.	

Билет 14 Яблоки, запеченные в тесте

На 1 кг	На 45 кг
Мука 500	
сахар-песок 320	
яйца 120	
масло или маргарин 140	
сметана 130	
яблоки 1000	
сахар-песок 230	
жир для смазки листов 25	

Билет 15 Коржики молочные

На 10 штук	На 270 штук
Мука 423	
сахар-песок 210	
маргарин 96	
меланж 21	
молоко цельное 76	
сода пищевая 2	
аммоний углекислый 4	
ванилин 0,2	
меланж для смазывания 100.	

Билет 16 Кекс «чайный»

На 10 кг	На 16 кг
Мука 3607	
сахар-песок 2 706	
маргарин 1804	
меланж 1083	
изюм 1083	
аммоний углекислый 36	
соль 10,7	
эссенция —10,7	
сахарная пудра — 253	
жир для смазки 25.	

Билет 17 Ватрушка с повидлом

На 100 штук	На 740 штук
Мука 3800	
маргарин столовый 200	
меланж 200	
соль 40	
дрожжи 100	
вода 1500	
повидло 3000	
жир для смазки листов 25	
меланж для смазки 150.	

Билет 18 Булочка «Домашняя»

На 100 штук	На 345 штук
Мука 6755	
сахар-песок 1420	
маргарин 1485	
меланж 190	
соль 60	
дрожжи 170	
вода 2850	
жир для смазки 25	

Билет 19 Сдоба «Лесной хоровод»

На 100 штук	На 280 штук
Мука 3900	
сахар-песок 800	
масло 670	
меланж 240	
соль 50	
дрожжи 100	
вода 173	
ванилин 0,3	
изюм 20	
орехи 20	

Билет 20 Кулебяка

На 10 кг	На 56 кг
Мука 4150	
сахар-песок 170	
маргарин столовый 100	
меланж 100	
дрожжи 100	
соль 50	
вода 1700	
фарш 5300	
меланж для смазки 100	
жир для смазки листов 25.	

Билет 21 Пирог «Невский»

На 1 штуку	На 540 штук
Мука 369	
сахар-песок 94	
маргарин 81	
меланж 60	
дрожжи 17	
Соль 1	
вода 170	
ванильная пудра 1,5	
сироп для промочки 170	
крем сливочный 160	
сахарная пудра 15	

Билет 22 Слойка с повидлом

На 100штук	На 1200 штук
Мука 3950	
сахар-песок 790	
меланж 344	
маргарин 980	
соль 50	
вода 1400	
дрожжи 120	
повидло 985	
меланж для смазки 146	
жир для смазки листов 25	

**ОГБПОУ «Галичский индустриальный
колледж Костромской области»**

Ведомость

промежуточной аттестации обучающихся по

МДК 05.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Форма промежуточной аттестации – устный экзамен

Курс 4, группа № ____, профессия «Повар, кондитер»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	№ билета	Оценка за экзамен
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
15			
17			
18			
19			
20			
21			
	Дата и подпись экзаменатора		
	Итоги:	«5»	
		«4»	
		«3»	
		«2»	
		Пересдача экзамена	

**ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический
колледж Костромской области»**

Ведомость

промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

УП. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Курс __, группа № ____, специальность/профессия «_____»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Оценка за дифференцированный зачет	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
	Дата и подпись преподавателя (мастера п/о)		
	Итоги:	«5»	
		«4»	
		«3»	
		«2»	
Повторная аттестация:			
1.			
2.			

Аттестационный лист
По производственной практике

Студент _____

_____ курса по профессии «Повар, кондитер»

успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 05

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

в объеме ____ часов с _____ 20__ года по _____ 20__ года в организации

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиям организации, в которой проходила практика

Оценка по результатам практики _____

«__» _____ 20__ года

Руководитель практики от организации: _____ (_____)

Место печати

Руководитель практики от колледжа _____ (_____)

ОГБПОУ «Галичский аграрно-технологический колледж
Костромской области»

Отчет

по производственной практике по ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Профессия: «Повар, кондитер»

Наименование предприятия: _____

Обучающийся: _____

Группа № _____

Я, _____

Проходил производственную практику в _____

В качестве _____

Срок прохождения практики: _____

Краткая информация о видах выполненных работ:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Проверил: _____

(Ф.И.О. и должность)

Место печати

**ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ
производственной практики**

Учебный год _____

Сроки практики _____

Группа _____

Вид практики _____ ПМ _____

Мастер п/о _____

№ п/п	ФИО	Место практики	Дата сдачи	Оценка
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Заместитель директора по УПР _____ Н.А.Макарова

Мастер производственного обучения(преподаватель) _____

Сводная ведомость
промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю
ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Курс __, группа № __ ПК, профессия: __ «ПОВАР, КОНДИТЕР» __

№ п/п	Фамилия и инициалы обучающегося	Оценки по элементам модуля			Экза- мен (квалиф)	Итог: Вид ПД освоен /не освоен
		МДК.04.01 (д/з)	УП.04. (д/з)	ПП.04 (д/з)		
1						
2						
3						
4						
5						
...						
25						
		Повторная аттестация				

Аттестационная комиссия:

Председатель комиссии _____/_____

Зам.председателя _____/_____

Члены комиссии _____/_____
 _____/_____

Ответственный секретарь: _____/_____

Дата заполнения: «__» _____ 20__ г.

**Типовые задания для оценки результатов освоения профессиональных
компетенций ПМ.05
Перечень блюд**

Департамент образования и науки Костромской области

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Галичский аграрно - технологический колледж Костромской области»

ПРОТОКОЛ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

по профессиональному модулю _____

у студентов ____ группы, ____ курса очного отделения

специальности _____

« ____ » _____ 201__ года

Профессиональный модуль освоен в объеме - ____ часов, в т.ч. обязательная аудиторная нагрузка - ____ часов, самостоятельная учебная работа - ____ часов, учебная практика - ____ часов, производственная практика - ____ часа

Место проведения квалификационного экзамена - кабинет № ____

Состав квалификационной комиссии на основании приказа ОГБПОУ «Галичский аграрно - технологический колледж Костромской области» № ____ от « ____ » _____ 201__ г.

	Состав комиссии	Должность, место работы	ФИО
	Председатель комиссии		
	Зам. председателя комиссии		
	Члены комиссии:		
	Ответственный секретарь		

Экзаменационная комиссия, оценив профессиональные компетенции профессионального модуля _____

у студентов _____ группы ____ курса очного отделения

специальности _____

решила выставить следующие оценки:

№ n/n	Ф.И.О.	№ билета	Оценка	Примечание
1				
2				
3				
...				

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии: _____

Зам. Председателя: _____

Члены комиссии: _____

Ответственный секретарь: _____

Литература.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022. № 113н(зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
13. Чаблин Б.В., Евдокимов И.А.; Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. СПО/. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Юрайт», 2019. – 695 с.
14. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2023
15. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 336 с. - (Профессиональное образование)
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2024. – 336 с.
18. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

