

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_ 2023 г.  
  
М.П. ФИЛИМОНОВА  
ЯНА  
ВАЛЕРЬЕВНА  
ИНН 940300307900  
РФ, ЛНР, г. ЛУГАНСК

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

\_\_\_\_\_ 2023 г.  
  
А.С. Авершина

**Программа подготовки квалифицированных рабочих,  
служащих**

профессия

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация

повар, кондитер

Форма обучения

Очная

Срок освоения программы

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 1 года 10 месяцев

Луганск 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

### **1. Общие положения**

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС

1.3. Общая характеристика ППКРС

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимые для освоения ППКРС

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

### **3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения ППКРС**

3.1. Общие компетенции выпускника

3.2. Профессиональные компетенции выпускника

### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

4.1. Календарный учебный график

4.2. Учебный план

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) (Аннотации)

4.4. Программы практик

### **5. Ресурсное обеспечение ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

5.2 Кадровое обеспечение реализации ППКРС

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППКРС

### **6. Характеристики среды, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**

6.1. Рабочая программа воспитания

6.2. Календарный план воспитательной работы

### **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

7.1. Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## 1. Общие положения

### 1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих ППКРС

Настоящая основная образовательная программа подготовки квалифицированного работника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО, рабочая программа) реализуемая в Многопрофильном педагогическом колледже федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС СПО), а также с учетом рекомендаций примерной образовательной программы.

ООП СПО ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает в себя: рабочий учебный план, аннотации к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, календарный учебный график, календарный график воспитательной работы и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Определение потребности в образовательной программе, её целей и задач осуществляется в колледже путем взаимодействия с потенциальными работодателями, обучающимися и их родителями.

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

Работодатели участвуют в разработке ППКРС: рабочего учебного плана, рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, рабочих программ практик, программ итоговых аттестаций. Дисциплины вариативной части профессионального цикла формируют у обучающихся компетенции, направленные на удовлетворение потребностей регионального рынка труда. Данные компетенции определены с учетом требований работодателей.

В процессе реализации ППКРС предусмотрены следующие формы участия работодателей: чтение отдельных курсов, проведение тренингов, руководство производственной практикой. Программой итоговой аттестации определено участие представителей организаций работодателей в процессе итоговой аттестации по профессиональным модулям, в качестве членов государственной экзаменационной комиссии, председателя государственной экзаменационной комиссии.

## **1.2 Нормативные документы для разработки ППКРС:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, 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» ((Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. От 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

– иные нормативно-правовые акты, в том числе локальные нормативные акты Университета и Колледжа.

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ОК – общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

ЛР – личностные результаты

СГ – социально-гуманитарный цикл

ОП – общепрофессиональный цикл

П – профессиональный цикл

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ДЭ – демонстрационный экзамен

ГИА – государственная итоговая аттестация

Э – экзамен

Эм – экзамен по модулю

Эк – комплексный экзамен

КЭ – квалификационный экзамен

ДЗ – дифференцированный зачет

ДЗк – комплексный дифференцированный зачет

#### **1.3.1 Цель ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Целью разработки ППССЗ 43.01.09 Повар, кондитер является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

#### **1.3.2 Срок освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС | Наименование квалификации | Срок получения СПО по ППКРС |
|--|---------------------------|-----------------------------|
| среднее общее образование  | повар<br>кондитер         | 1 год 10 месяцев            |
| основное общее образование                                       | повар<br>кондитер         | 3 года 10 месяцев           |

### 1.3.3. Структура ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| Код учебного цикла ОПОП  | Учебные циклы и разделы                           | В т.ч. обязательных |
|--|---|---------------------|
| <b>ОД.</b>   | <b>Общеобразовательный цикл</b>                   | <b>2334</b>         |
|  | <i>Базовая часть, час</i>                         | 2334                |
|  | <i>Вариативная часть, час</i>                     | -                   |
| <b>ОПЦ.</b>  | <b>Общепрофессиональный цикл, час.</b>            | <b>582/558</b>      |
|  | <i>Базовая часть, час</i>                         | 340/324             |
|  | <i>Вариативная часть, час</i>                     | 242/234             |
| <b>ПЦ</b>  | <b>Профессиональный цикл, час</b>                 | <b>2952/2358</b>    |
|  | <i>Базовая часть, час</i>                         | 2466/1980           |
|  | <i>Вариативная часть, час</i>                     | 486/378             |
| <b>ГИА</b>   | <b>Государственная (итоговая) аттестация, час</b> | <b>36</b>           |
| <b>Всего часов обучения по учебным циклам ППКРС</b>  |   | <b>3570/2952</b>    |
| <b>Всего часов обучения по образовательной программе</b>   |   | <b>5904/2952</b>    |
| ПА   | Промежуточная аттестация, нед.                    | 7/4                 |
| ГИА  | Государственная итоговая аттестация, нед.         | 1                   |
| <b>Общая трудоемкость основной образовательной программы подготовки квалифицированного работника, нед.</b> |   | <b>199/95</b>       |

### 1.3.4. Формирование вариативной части ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Объем времени вариативной части в количестве 728/612 часов использовано на дальнейшее развитие общих и профессиональных компетенций:

#### **ОПЦ.00** **Общепрофессиональный цикл – 242/234 часа:**

ОПЦ. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – 8/6 часов

ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров – 36/36 часов

ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места – 36/36 часов

ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности – 10/14 часов

ОПЦ.09 Физическая культура – 8/14 часов

ОПЦ.10 Деловой русский язык и культура речи – 32/32 часа

ОПЦ.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникативные технологии – 48/38 часов

ОПЦ.12 Экологические основы природопользования – 32/32 часа

ОПЦ.13 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности – 32/32 часа

#### **ПЦ. Профессиональный цикл – 486/378 часов:**

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 58/28 часов

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 20/20 часов

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 16/16 часов

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента в объеме 12/12 часов

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – 20/52 часов

ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд и кондитерских изделий национальных кухонь мира – 360/246 часов.

#### **1.4 Требования к уровню подготовки, необходимые для усвоения ППКРС**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании;
- о среднем общем образовании.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

В соответствии с ФГОС СПО областью профессиональной деятельности квалифицированного работника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является: организация процесса и приготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной профессии, входят: рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, столовые, кафетерии, кофейни, чайные, магазины кулинарии, фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, фабрики быстрозамороженных блюд, специализированные цеха по производству полуфабрикатов и др.

## 2.2. Виды деятельности согласно профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

| Наименование видов деятельности   | Наименование профессиональных модулей   |
|---|---|
| 1   | 2   |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     | 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 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 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |

## 3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ППКРС

### 3.1. Общие компетенции выпускника

| Код компетенции | Формулировка компетенции   | Знания, умения  |
|-----------------|--|---|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <b>Умения:</b> 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)   |
|       |   | <b>Знания:</b> 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             | <b>Умения:</b> 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   |
|       |   | <b>Знания:</b> 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.   | <b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования   |
|       |   | <b>Знания:</b> 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.                               | <b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.  |
|       |   | <b>Знания:</b> 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. | <b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе  |
|       |   | <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.   |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую   | <b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения  |
|       |   | <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции,   |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       | позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения                                     | общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  | <p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>   |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | <p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> <p><b>Знания:</b> 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.</p>  |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | <p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>   |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  | <p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум,</p> |

|       |  |   |
|-------|--|---|
|       |  | относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности   |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | <p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> |

### 3.2. Профессиональные компетенции

| Основные виды деятельности  | Код и наименование компетенции  | Показатели освоения компетенции  |
|---|---|--|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>– безопасно править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</li> <li>– оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> </ul>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li><li>– 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;</li><li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li><li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li><li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li><li>– правила утилизации отходов;</li><li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li><li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li><li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li><li>– правила оформления заявок на склад;</li><li>– правила приема продуктов по количеству и качеству;</li><li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li><li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li><li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li><li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li><li>– правила обращения с тарой поставщика;</li><li>– правила поверки весоизмерительного оборудования</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>ПК 1.2.<br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>– различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li>– соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>– формы, техника нарезки, формования</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>традиционных видов овощей, грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul>   |
|  | <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии</li> <li>– с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>– Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</li> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости,</li> </ul>  |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>упакованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>  |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 2.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>   |
|  | <p>ПК 2.2.<br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</li> <li>– обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>– подпекать овощи;</li> <li>– замачивать сушеные грибы;</li> <li>– доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>– удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>– использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>– определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</li> </ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>– правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul> |
|  | <p>ПК 2.3.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при</li> </ul>   |

|  |              |  |
|--|--------------|--|
|  | ассортимента | <p>отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</li> <li>– пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>– готовить льезоны;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>– определять степень готовности супов;</li> <li>– доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>– проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать</li> </ul> |
|--|--------------|--|

|  |                                 |   |
|--|---------------------------------|---|
|  |                                 | <p>на вынос, для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul>  |
|  |                                 | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | <p>ПК 2.4.<br/>Осуществлять</p> | <p><b>Практический опыт в:</b> приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов</p>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> | <p>разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны;</li> <li>– варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности</li> </ul> |
|--|---|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>  |
|  | <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>– замачивать сушеные;</li> <li>– бланшировать;</li> <li>– варить в воде или в молоке;</li> <li>– готовить на пару;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>– припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li><li>– жарить сырые и предварительно отваренные;</li><li>– жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li><li>– фаршировать, тушить, запекать;</li><li>– готовить овощные пюре;</li><li>– готовить начинки из грибов;</li><li>– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li><li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li><li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li><li>– 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:</li><li>– замачивать в воде или молоке;</li><li>– бланшировать;</li><li>– варить в воде или в молоке;</li><li>– готовить на пару;</li><li>– припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li><li>– жарить предварительно отваренные;</li><li>– готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li><li>– готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li><li>– выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li><li>– готовить пюре из бобовых;</li><li>– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li><li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li><li>– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li><li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li><li>– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать, сервировать и оформлять</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li><li>– 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;</li><li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li><li>– правила разогревания,</li><li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров</li><li>– из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li><li>– требования к безопасности хранения готовых</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>  |
|  | <p>ПК 2.6.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,</li> <li>– творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– 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,</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>запекать)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li><li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li><li>– протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li><li>– формовать изделия из творога;</li><li>– жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li><li>– жарить на плоской поверхности;</li><li>– жарить, запекать на гриле;</li><li>– определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li><li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li><li>– замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li><li>– формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li><li>– охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li><li>– подготавливать продукты для пиццы;</li><li>– раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li><li>– жарить на сковороде, на плоской</li><li>– поверхности блинчики, блины, оладьи;</li><li>– выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li><li>– жарить в большом количестве жира;</li><li>– жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li><li>– разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li><li>– определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li><li>– проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> </ul> |
|--|--|--|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 2.7.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li><li>– 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:</li><li>– варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li><li>– готовить на пару;</li><li>– припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li><li>– жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li><li>– жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li><li>– фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li><li>– варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li><li>– бланшировать и отваривать мясо крабов;</li><li>– припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li><li>– жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li><li>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li><li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li><li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</li> <li>– рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> </ul>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</li> <li>– температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>ПК 2.8.<br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи.кролика;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>– 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:</li> <li>– варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</li> <li>– варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</li> <li>– припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>– жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,</li> </ul> |
|--|---|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li><li>– жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li><li>– жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li><li>– жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li><li>– тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li><li>– запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li><li>– бланшировать, отваривать мясные продукты;</li><li>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</li><li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li><li>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– 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;</li><li>– соблюдать выход при порционировании;</li><li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li><li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом</li> </ul> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>сезонности, региональных особенностей</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 3.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду,</li> </ul>   |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li><li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li><li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li><li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li><li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li><li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li><li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li><li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li><li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li><li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на</li> <li>– вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>ПК 3.2.<br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</li> <li>– смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>– смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>– тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>– растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>– взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>– пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>– доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>– готовить производные соуса майонез;</li> <li>– корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>– рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– определять степень готовности соусов;</li> </ul> |
|--|---|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li> </ul>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>– ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– требования к безопасности хранения</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> <li>– правила хранения готовых соусов;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>   |
|  | <p>ПК 3.3.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>– нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>– замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>– нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> <li>– выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>– прослаивать компоненты салата;</li> <li>– смешивать различные ингредиенты салатов;</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– заправлять салаты заправками;</li> <li>– доводить салаты до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>– проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>– хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</li> </ul>  |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>   |
|  | <p>ПК 3.4.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>– вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>– готовить квашеную капусту;</li> <li>– мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>– нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>– охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>– фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>– фаршировать шляпки грибов;</li> <li>– подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>– подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>– вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>– измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– хранить бутерброды, холодные закуски</li> <li>– с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</li> </ul> |
|--|--|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li><li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li><li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li><li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li><li>– методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li><li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li><li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li><li>– органолептические способы определения готовности;</li><li>– ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</li><li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li><li>– техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li><li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li><li>– методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li><li>– правила хранения, требования к безопасности</li><li>– хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li><li>– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li><li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li><li>– правила поведения, степень ответственности</li></ul> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>за правильность расчетов с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>   |
|  | <p>ПК 3.5.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– 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;</li> <li>– охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>– нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>– замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>– украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>– вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– подбирать соусы, заправки, гарниры для</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей,</li> <li>– оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора</li> </ul>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | <p>ПК 3.6.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> </ul>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>   |
|  | <p>разнообразного ассортимента</p>                            | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– 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:</li> <li>– охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>– порционировать отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>– снимать кожу с отварного языка;</li> <li>– нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>– замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>– украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>– вынимать готовое желе из форм;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> | <p>ПК 4.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного</li> </ul>  |

|                                    |   |   |
|------------------------------------|---|---|
| <p>разнообразного ассортимента</p> | <p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков<br/>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных</li> <li>– и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных</li> </ul> |
|------------------------------------|---|---|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>  |
|  | <p>ПК 4.2.<br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>– готовить сладкие соусы;</li> <li>– хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>– варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>– запекать фрукты;</li> <li>– взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>– подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>– готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>– использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> </ul>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | <p>ПК 4.3.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li><li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li><li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li><li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li><li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li><li>– готовить сладкие соусы;</li><li>– хранить, использовать готовые виды теста;</li><li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li><li>– варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li><li>– запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li><li>– жарить фрукты основным способом и на гриле;</li><li>– проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li><li>– взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li><li>– готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li><li>– смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li><li>– использовать и выпекать различные виды готового теста;</li><li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li><li>– доводить до вкуса;</li><li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li><li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li><li>– проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>– порционировать, сервировать и оформлять</li></ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul>   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>  |
|  | <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>– отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>– смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;</li> <li>– готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>– готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– готовить лимонады;</li> <li>– готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>– готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>– подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> </ul> |
|--|--|---|



|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | <p>ПК 4.5.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>– заваривать чай;</li> <li>– варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>– готовить кофе на песке;</li> <li>– обжаривать зерна кофе;</li> <li>– варить какао, горячий шоколад;</li> <li>– готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>– подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;</li> <li>– проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их</li> </ul>  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила расчета с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 5.1.<br/>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для</li> <li>– порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</li> </ul> |
|  | <p>ПК 5.2.<br/>Осуществлять и<br/>приготовление и<br/>подготовку к</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Практический опыт в:</b></li> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</li> </ul>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>использованию<br/>отделочных<br/>полуфабрикатов<br/>для<br/>хлебобулочных,<br/>мучных<br/>кондитерских<br/>изделий</p> | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>– готовить желе;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>– варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>– варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>– уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>– готовить жженый сахар;</li> <li>– готовить посыпки;</li> <li>– готовить помаду, глазури;</li> <li>– готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> </ul> |
|--|---|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul> |
|  | <p>ПК 5.3.<br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> </ul>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p>подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, фарши;</li> <li>– подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов,</li> </ul> |
|--|--|---|



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>   |
|  | <p><b>ПК 5.4.</b><br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul> |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к</li> </ul>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>  |
|  | <p>ПК 5.5.<br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания;</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>– готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|--|--|--|

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации ППКРС регламентируется рабочим учебным планом; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1 Календарный учебный график (Приложение 1)**

## **4.2 Учебный план (Приложение 1)**

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ППКРС (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая и аудиторная трудоемкость дисциплин, модулей, практик в часах.

### **Аннотации рабочих программ дисциплин общеобразовательного цикла**

#### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «РУССКИЙ ЯЗЫК»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- применять знания о нормах русского литературного языка (устных, письменных) в повседневной практике;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения;
- осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме
- осуществлять различные виды анализа текстов, в том числе выявлять образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- осуществлять речевой самоконтроль;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач.

**знать:**

- специфику функционирования языка как системы;
- особенности функционирования русской фонетики, лексики, орфографии, морфологии, синтаксиса, пунктуации;
- нормы русского литературного языка и применять знания о них в речевой практике;

– этические нормы речевой культуры, коммуникативные качества культуры речи, базовые теоретические понятия общения, культуры речи, риторики;

– функциональные разновидности (стили) речи, их жанры специфические черты;

– приёмы и способы анализа текстов различного стиля и жанра.

**иметь представления:**

– об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом;

– о формах существования национального русского языка;

– о функциях русского языка в современном мире.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 144 часа

в том числе:

теоретические занятия – 62 часа

практические занятия – 68 часов

самостоятельная работа – 8 часов

промежуточная аттестация – 6 часов

#### **5. Семестры: 1, 2,3,4,5,6**

#### **6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.**

**Тема 1.1.** Основные функции языка в современном обществе.

**Тема 1.2.** Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья.

Этапы формирования русской лексики.

**Тема 1.3** Язык как система знаков.

**Тема 1.4.** Общепонятный язык и его разновидности. Русский литературный язык. Нормы литературного языка

**Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография.**

**Тема 2.1.** Фонетика и орфоэпия.

**Тема 2.2.** Лексика и фразеология

**Тема 2.3.** Морфемика и словообразование.

**Тема 2.4.** Морфология и орфография. Имя существительное. Имя прилагательное. Глагол. Причастие и деепричастие

**Тема 2.5.** Морфология. Числительное. Местоимение. Наречие. Слова категории состояния

**Тема 2.6.** Служебные части речи

**Раздел 3. Синтаксис и пунктуация**



- Тема 3.1.** Синтаксис. Словосочетание как синтаксическая единица  
**Тема 3.2.** Синтаксис и пунктуация. Простое предложение  
**Тема 3.3.** Сложное предложение, пунктуация в сложном предложении.  
**Тема 3.4.** Чужая речь. Синтаксис текста

#### **Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации. Прикладной модуль.**

- Тема 4.1.** Лингвистические знания как основа профессионального становления личности  
**Тема 4.2.** Нормативный аспект культуры речи специалиста. Нормы орфографии  
**Тема 4.3.** Научный стиль. Терминология и профессиональная лексика. Отраслевые терминологические словари Словарь специальности. Виды и жанры профессиональных текстов в конкретной специальности  
**Тема 4.4.** Официально деловой стиль. Виды документов в конкретной специальности  
**Тема 4.5.** Грамматический аспект речевой деятельности будущего специалиста  
**Тема 4.6.** Виды публичных выступлений в конкретной специальности

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – экзамен.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «ЛИТЕРАТУРА»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКС:** Дисциплина относится общеобразовательному циклу.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;
- сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусства (графика, живопись, театр, кино, музыка и др.);
- работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

- владеть комплексным филологическим анализом художественного текста и осмысление функциональной роли теоретико-литературных понятий, в том числе: авангард;
- литературный манифест;
- беллетристика, массовая литература, сетевая литература;
- поэтика, интертекст, гипертекст, осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;
- 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;
- осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой, раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных произведений;
- выявлять «сквозные темы» и ключевые проблемы русской литературы;
- соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

**знать:**

- о содержании, и историко-культурном и нравственно-ценностном взаимовлиянии произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;
- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX века;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия.

**иметь представления:**

- о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об

- изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;
- об основных направлениях литературной критики, современных подходах к анализу художественного текста в литературоведении; уметь создавать собственные литературно-критические произведения в жанре рецензии, аннотации, эссе;
  - об отечественных традициях и исторической преемственности поколений;
  - о включении в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры;
  - о стилях художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, течениях, об индивидуальном авторском стиле.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 162 часа

в том числе:

теоретические занятия – 95 часов

практические занятия – 66 часов

промежуточная аттестация – 1 час

#### **5. Семестры: 1, 2, 3, 4, 5**

#### **6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1.** Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры.

Тема 1.1. А.С. Пушкин как национальный гений и символ.

Тема 1.2. Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841).

**Раздел 2.** Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?

Тема 2.1. Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886).

Тема 2.2. Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера.

Тема 2.3. Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети».

Тема 2.4. Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях.

Тема 2.5. Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866).

Тема 2.6. Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910).

Тема 2.7. Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова.

Тема 2.8. Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет.

Тема 2.9. Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904).

*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу?»*

### **Раздел 3. «Мастерство в профессии».**

Тема 3.1. «Просто читать» - совсем не просто.

Тема 3.2. «Дело мастера боится».

Тема 3.3. «Ты профессией астронома метроевца не удивишь!...»

Тема 3.4. «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в специальности.

### **Раздел 4. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи.**

Тема 4.1. Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина.

Тема 4.2. Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна.

Тема 4.3. «Опыт литераторов бесценен...»

Тема 4.4. Герои М. Горького в поисках смысла жизни.

Тема 4.5. Серебряный век: общая характеристика и основные представители.

Тема 4.6. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать».

Тема 4.7. Поэтическое новаторство В. Маяковского.

Тема 4.8. Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин.

### **Раздел 5. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века.**

Тема 5.1. Исповедальность лирики М. И. Цветаевой.

Тема 5.2. Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар».

Тема 5.3. Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой.

Тема 5.4. «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков.

Тема 5.5. М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон».

### **Раздел 6. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века.**

Тема 6.1. «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак.

Тема 6.2. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского.

### **Раздел 7. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века.**

Тема 7.1. Тема Великой Отечественной войны в литературе.

Тема 7.2. Тоталитарная тема в литературе второй XX века.

Тема 7.3. Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века.

### **Раздел 8. «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века.**

Тема 8.1. Лирика: проблематика и образы.

Тема 8.2. Драматургия: традиции и новаторство.

**Раздел 9.** Зарубежная литература XX века.

Тема 9.1. Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена.

**Раздел 10.** Художественный мир литературы народов России.

Тема 10.1. Взаимосвязь и взаимовлияние литератур народов России.

**Раздел 11.** Чтение и профессионализм.

Тема 11.1. Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу.

Тема 11.2. «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей.

Тема 11.3. «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека

Тема 11.4. «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП.

Тема 11.5. «Сколько есть профессий разных...» Поэтические строки о людях разных профессий.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «ИСТОРИЯ»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в.;
- объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран;
- формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

- отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории;
- рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории;
- характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса;
- понимать причины и следствия 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.;
- характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру;
- защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории.

**знать:**

- об особенностях развития культуры народов СССР (России);
- об именах героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX - начале XXI в.;
- о ключевых событиях, основных датах и этапах истории России и мира в XX - начале XXI в.;
- о выдающихся деятелях отечественной и всемирной истории;
- о важнейших достижениях культуры, ценностных ориентиров;
- о значимости и роли России в мировых политических и социально - экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 214 часов

в том числе:

теоретические занятия – 155 часов

практические занятия – 46 часов

самостоятельная работа – 12 часов

промежуточная аттестация – 1 час

**5. Семестры: 1, 2, 3, 4, 5, 6**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и**

## **послевоенный кризис Великой Российской революции**

**Тема 1.1.**Россия и мир в годы Первой мировой войны

**Тема 1.2.**Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков

**Тема 1.3**Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны.

## **Раздел 2.Межвоенный период (1918-1939). СССР в 1920- 1930- е годы**

**Тема 2.1** СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика.

**Тема 2.2**Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.

**Тема 2.3.** Культурное пространство советского общества в 1920-1930- е годы.

**Тема 2.4.** Революционные события 1918- начала 1920- х годов. Версальско-Вашингтонская система.

**Тема 2.5.**Внешняя политика СССР в 1920-1930- е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны.

## **Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы**

**Тема 3.1.** Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941- осень 1942)

**Тема 3.2.**Коренной перелом в ходе войны (осень 1942- 1943)

**Тема 3.3.** Человек и культура в годы Великой Отечественной войны

**Тема 3.4.** Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны.

## **Раздел 4.СССР в 1945-1991. Послевоенный мир.**

**Тема 4.1.**Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)

**Тема 4.2.** СССР в 1945-1953 гг.

**Тема 4.3.** СССР в первой половине 1950-х- второй половине 1960-х гг.

**Тема 4.4.**Советское общество в середине 1960-х- начале 80-х гг.

**Тема 4.5.** Политика «перестройки». Распад СССР (1985-1991 гг.)

## **Раздел 5. Российская Федерация в 1992-2020-х гг. Современный мир в условиях глобализации.**

**Тема 5.1.** Становление новой России (1992-1999 гг.)

**Тема 5.2.** Современный мир. Глобальные проблемы человечества.

**Тема 5.3.** Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования обучающимися осваиваются:

**Личностные результаты:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

**Метапредметные результаты:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы



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

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

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

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

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

#### **Предметные результаты:**

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 126 часов,

в том числе:

теоретические занятия –79 часов  
практические занятия – 46 часов  
промежуточная аттестация – 1 час

**5. Семестры:** 5, 6, 7

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Человек в обществе**

Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества  
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность  
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание

**Раздел 2. Духовная культура**

Тема 2.1. Духовная культура личности и общества  
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире  
Тема 2.3. Религия  
Тема 2.4. Искусство

**Раздел 3. Экономическая жизнь общества**

Тема 3.1. Экономика – основа жизнедеятельности общества  
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты  
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя  
Тема 3.4. Предприятие в экономике  
Тема 3.5. Экономика и государство  
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика

**Раздел 4. Социальная сфера**

Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе  
Тема 4.2. Семья в современном мире  
Тема 4.3. Этнические общности и нации  
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения

**Раздел 5. Политическая сфера**

Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система  
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники

**Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации**

Тема 6.1. Право в системе социальных норм  
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации  
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых,

образовательных правоотношений

Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство

Тема 6.5. Отрасли процессуального права

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «ГЕОГРАФИЯ»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО.

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения);
- проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений;
- определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления;
- применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов;
- проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями;
- 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;
- применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
- выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве;
- описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
- описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества;
- приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; возможных путей решения глобальных проблем.

**знать:**

- о роли и месте современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- географическую терминологию и систему базовых географических понятий;
- о социально-экономических и геоэкологических процессах и явлениях;
- о географических особенностях стран с разным уровнем социально-экономического развития;
- о глобальных проблемах человечества;
- об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем;

**иметь представления:**

- о системе комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства;
- о географических процессах и явлениях;
- об основных географических закономерностях.

**владеть:**

- географической терминологией и системой базовых географических понятий.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 144 часа

в том числе:

теоретические занятия – 113 часов

практические занятия – 30 часов

промежуточная аттестация – 1 час

**5. Семестры: 1, 2, 3, 4, 5,6**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Введение**

**Раздел 1. Общая характеристика мира.**

**Тема 1.1. Современная политическая карта мира.**

**Тема 1.2.** География мировых природных ресурсов.

**Тема 1.3.** География населения мира.

**Тема 1.4.** Мировое хозяйство.

## **Раздел 2. Региональная характеристика мира.**

**Тема 2.1.** Зарубежная Европа.

**Тема 2.2.** Зарубежная Азия.

**Тема 2.3.** Африка.

**Тема 2.4.** Америка.

**Тема 2.5.** Австралия и Океания.

**Тема 2.6.** Россия в современном мире.

## **Раздел 3 Глобальные проблемы человечества**

**Тема 3.1.** Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;
- создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;

- воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;
- читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;
- заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;
- писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;
- различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах;
- использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;
- сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические).

**знать:**

- основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основные способы словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенности структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;
- речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;
- в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка.

**иметь представления:**

- о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка;
- о нормах вежливости в межкультурном общении;
- об языковой и читательской культуре как средстве взаимодействия между людьми и познания мира.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 144 часа

в том числе:

практические занятия – 143 часа

промежуточная аттестация – 1 час

#### **5. Семестры: 1, 2, 3, 4**

#### **6. Основные разделы дисциплины:**

##### **Раздел 1. Иностранный язык для общих целей**

**Тема 1.1.** Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.

**Тема 1.2.** Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.

**Тема 1.3.** Условия проживания в городской и сельской местности.

**Тема 1.4.** Покупки: одежда, обувь и продукты питания.

**Тема 1.5.** Здоровый образ жизни и забота о здоровье. Спорт.

**Тема 1.6.** Туризм. Виды отдыха.

**Тема 1.7.** Страна изучаемого языка.

**Тема 1.8.** Россия.

##### **Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей**

**Тема 2.1.** Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.

**Тема 2.2.** Современные проблемы цивилизации.

**Тема 2.3.** Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.

**Тема 2.4.** Выдающиеся люди родной страны, страны изучаемого языка, их вклад в науку и культуру.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «МАТЕМАТИКА»**

**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.

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- методы доказательств, алгоритмы решения задач;
- понятия: степень числа, логарифм числа;
- понятия: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;
- понятия: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл;
- понятия: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции;
- понятия: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора;
- понятия: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события;
- понятия: 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;
- понятия: 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;
- понятия: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве;
- понятия: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число;

**уметь:**

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



- формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- 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;
- умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;
- 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;
- изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; распознавать симметрию в пространстве; распознавать правильные многогранники;
- использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; оценивать размеры объектов окружающего мира;
- находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;
- вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;
- использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;
- 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 задачи на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;
- 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;
- 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; приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 264 часа

в том числе:

теоретические занятия – 166 часов

практические занятия – 80 часов

самостоятельная работа – 12 часов

промежуточная аттестация – 6 часов

#### **5. Семестры: 1, 2, 3, 4, 5, 6**

#### **6. Основные разделы дисциплины:**

##### **Раздел 1. Повторение курса математики основной школы**

**Тема 1.1.** Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления

**Тема 1.2.** Процентные вычисления. Уравнения и неравенства

**Тема 1.3.** Процентные вычисления в профессиональных задачах

**Тема 1.4.** Решение задач. Входной контроль

##### **Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве**

**Тема 2.1.** Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей

**Тема 2.2.** Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей

**Тема 2.3.** Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей

**Тема 2.4.** Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах

**Тема 2.5.** Координаты и векторы в пространстве

**Тема 2.6.** Прямые и плоскости в практических задачах

**Тема 2.7.** Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве

##### **Раздел 3. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции**

**Тема 3.1.** Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями  $n$ -ой степени

**Тема 3.2.** Свойства степени с рациональным и действительным показателями

**Тема 3.3.** Решение иррациональных уравнений

**Тема 3.4.** Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства

**Тема 3.5.** Логарифм числа. Свойства логарифмов

**Тема 3.6.** Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства

**Тема 3.7.** Логарифмы в природе и технике

**Тема 3.8.** Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции

#### **Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции**

**Тема 4.1.** Тригонометрические функции произвольного угла, числа

**Тема 4.2.** Основные тригонометрические тождества

**Тема 4.3.** Тригонометрические функции, их свойства и графики

**Тема 4.4.** Обратные тригонометрические функции

**Тема 4.5.** Тригонометрические уравнения и неравенства

**Тема 4.6.** Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

#### **Раздел 5. Производная и первообразная функции**

**Тема 5.1.** Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования

**Тема 5.2.** Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов

**Тема 5.3.** Геометрический и физический смысл производной

**Тема 5.4.** Монотонность функции. Точки экстремума

**Тема 5.5.** Исследование функций и построение графиков

**Тема 5.6.** Наибольшее и наименьшее значения функции

**Тема 5.7.** Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах

**Тема 5.8.** Первообразная функции. Правила нахождения первообразных

**Тема 5.9.** Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница

**Тема 5.10.** Решение задач. Производная и первообразная функции.

#### **Раздел 6. Многогранники и тела вращения**

**Тема 6.1.** Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения

**Тема 6.2.** Правильные многогранники в жизни

**Тема 6.3.** Цилиндр, конус, шар и их сечения

**Тема 6.4.** Объемы и площади поверхностей тел

**Тема 6.5.** Примеры симметрий в профессии

**Тема 6.6.** Решение задач. Многогранники и тела вращения

#### **Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики**

**Тема 7.1.** Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей

**Тема 7.2.** Вероятность в профессиональных задачах

**Тема 7.3.** Дискретная случайная величина, закон ее распределения

**Тема 7.4.** Задачи математической статистики.

**Тема 7.5.** Элементы теории вероятностей и математической статистики

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – экзамен.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах

основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);
- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;
- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

**знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 208 часов.

в том числе:

практические занятия– 173 часа.

самостоятельная работа – 34 часа

промежуточная аттестация – 1 час

**5. Семестры: 1, 2, 3, 4, 5.**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Тема 1.1.** Современное состояние физической культуры и спорта.

**Тема 1.2.**Здоровье и здоровый образ жизни.

**Тема 1.3.**Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья.

**Тема 1.4.** Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья.

**Тема 1.5.** Физическая культура в режиме трудового дня.

**Тема 1.6.** Профессионально-прикладная физическая подготовка.

**Тема 2.1.** Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой.

**Тема 2.2.** Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требования ВФСК «ГТО».

**Тема 2.3.** Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.

**Тема 2.4.** Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организаций занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач.

**Тема 2.5.** Профессионально-практическая подготовка.

**Тема 2.6.** Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культуры.

**Тема 2.7.** Гимнастика

**Тема 2.8.** Спортивные игры

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – зачет, дифференцированный зачет.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО.

**2. Место дисциплины в структуре ПШКРС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии;
- распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;
- 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;

- различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера;
- предупреждать опасные явления и противодействовать им;
- различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им;
- применять на практике знания о способах безопасного поведения в цифровой среде;
- правила безопасного поведения на транспорте; знания о способах безопасного поведения в природной среде; знания об основах пожарной безопасности для предупреждения пожаров.

**знать:**

- о способах безопасного поведения в цифровой среде;
- основы обороны государства и воинской службы;
- права и обязанностей гражданина в области гражданской обороны;
- действия при сигналах гражданской обороны;
- основы безопасного, конструктивного общения;
- роль государства в противодействии терроризму;
- порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;
- основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;
- задачи и основные принципы организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;
- основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности;
- правила безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;
- правила безопасного поведения на транспорте,
- о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;
- при чрезвычайных ситуациях природного характера;
- о способах безопасного поведения в природной среде;
- основы пожарной безопасности; права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;
- 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;

- меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья;
- о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;
- об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования.

**иметь представления:**

- о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде);
- о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства;
- о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира;
- об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма;
- о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам;

**владеть:**

- основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций;
- основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях;
- навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 112 часов

в том числе:

теоретические занятия – 35 часов

практические занятия – 40 часов

самостоятельная работа – 36 часов

промежуточная аттестация – 1 час

**5. Семестры: 1, 2**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи.**

**Тема 1.1.** В чем особенности картины опасностей современной молодежи.

**Тема 1.2.** Как выявить опасности развития.

**Тема 1.3.** Как выявить и описать опасности на дорогах.

**Тема 1.4.** Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте.

**Тема 1.5.** Как выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС).

**Тема 1.6.** По выбору студентов.

## **Раздел 2. Методы оценки риска**

**Тема 2.1.** Как измерять опасности.

**Тема 2.2.** Как оценить риски на дорогах.

**Тема 2.3.** Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС).

**Тема 2.4.** Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС).

**Тема 2.5.** Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте.

**Тема 2.6.** Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся.

## **Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций**

**Тема 3.1.** Понятие о защите от опасности.

**Тема 3.2.** Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни.

**Тема 3.3.** Как защититься от опасностей на дорогах.

**Тема 3.4.** Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте.

**Тема 3.5.** Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС).

## **Раздел 4. Основы военной службы**

**Тема 4.1.** История создания Вооруженных сил России.

**Тема 4.2.** Основные понятия о воинской обязанности.

**Тема 4.3.** Основные понятия совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции.

**Тема 4.4.** Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования.

**Тема 4.5.** Строевая подготовка.

**Тема 4.6.** Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74.

## **Раздел 5. Основы медицинских знаний**

**Тема 5.1.** Помощь при состояниях, вызванных нарушением сознания.

**Тема 5.2.** Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС.

**Тема 5.3.** Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях.

**Тема 5.4.** Оказание помощи подручными средствами в природных условиях.

**Тема 5.5.** Помощь при воздействии температур на организм человека.

Способы самоспасения.

**Прикладной модуль:**

## **Раздел 1.**

**Тема.** Как выявить и описать опасности на рабочем месте.



## **Раздел 2.**

**Тема.** Оценка рисков на рабочем месте.

## **Раздел 3.**

**Тема.** Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте.

## **Раздел 4.**

**Тема.** Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.

## **Раздел 5.**

**Тема.** Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «ФИЗИКА»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды;
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

**знать:**

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 162 часа

в том числе:

теоретические занятия – 87 часов

практические занятия – 74 часа

промежуточная аттестация – 1 час

**5. Семестры: 1, 2, 3, 4.**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Введение. Физика и методы научного познания**

**Раздел 1. Механика.**

- Тема 1.1.** Основы кинематики.  
**Тема 1.2.** Основы динамики.  
**Тема 1.3** Законы сохранения в механике.

**Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.**

- Тема 2.1** Основы молекулярно-кинетической теории.  
**Тема 2.2** Основы термодинамики.  
**Тема 2.3.** Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы.

**Раздел 3. Электродинамика**

- Тема 3.1.** Электрическое поле.  
**Тема 3.2.** Законы постоянного тока.  
**Тема 3.3.** Электрический ток в различных средах.  
**Тема 3.4.** Магнитное поле.  
**Тема 3.5.** Электромагнитная индукция.

**Раздел 4. Колебания и волны**

- Тема 4.1.** Механические колебания и волны.  
**Тема 4.2.** Электромагнитные колебания и волны.

**Раздел 5. Оптика**

- Тема 5.1** Природа света  
**Тема 5.2.** Волновые свойства света.  
**Тема 5.3.** Специальная теория относительности

**Раздел 6. Квантовая физика**

- Тема 6.1** Квантовая оптика  
**Тема 6.2.** Физика атома и атомного ядра.

**Раздел 7. Строение Вселенной**

- Тема 7.1.** Строение Солнечной системы.  
**Тема 7.2.** Эволюция Вселенной.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«ИНФОРМАТИКА»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к

общеобразовательному циклу.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах;
- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей;
- владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;
- владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;
- уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;
- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;
- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;
- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы);
- уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования);

– владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы.

**знать:**

- знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки;
- знать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий;

**иметь представления:**

- 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»;
- о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;
- о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте, словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 228 часов

в том числе:

теоретические занятия – 71 час

практические занятия – 144 часа

самостоятельная работа – 12 часов

промежуточная аттестация – 1 час

**5. Семестры: 1, 2, 3, 4, 5, 6**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека.**

**Тема 1.1.** Информация и информационные процессы.

**Тема 1.2.** Подходы к измерению информации.

**Тема 1.3.** Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера.

**Тема 1.4.** Кодирование информации. Системы счисления.

**Тема 1.5.** Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики.

**Тема 1.6.** Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет.

**Тема 1.7.** Службы Интернета.

**Тема 1.8.** Сетевое хранение данных и цифрового контента.

**Тема 1.9.** Информационная безопасность.

## **Раздел 2. Использование программных систем и сервисов.**

**Тема 2.1.** Обработка информации в текстовых процессорах.

**Тема 2.2.** Технологии создания структурированных текстовых документов.

**Тема 2.3.** Компьютерная графика и мультимедиа.

**Тема 2.4.** Технологии обработки графических объектов.

**Тема 2.5.** Представление профессиональной информации в виде презентаций.

**Тема 2.6.** Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде.

**Тема 2.7.** Гипертекстовое представление информации.

## **Раздел 3. Информационное моделирование.**

**Тема 3.1.** Модели и моделирование. Этапы моделирования.

**Тема 3.2.** Списки, графы, деревья.

**Тема 3.3.** Математические модели в профессиональной области.

**Тема 3.4.** Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры.

**Тема 3.5.** Анализ алгоритмов в профессиональной области.

**Тема 3.6.** Базы данных как модель предметной области.

**Тема 3.7.** Технологии обработки информации в электронных таблицах.

**Тема 3.8.** Формулы и функции в электронных таблицах.

**Тема 3.9.** Визуализация данных в электронных таблицах.

**Тема 3.10.** Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области).

## **Прикладной модуль 1. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда.**

**Тема 1.1.** Конструктор Тильда.

**Тема 1.2.** Создание сайта.

**Тема 1.3.** Создание различных видов страниц.

**Тема 1.4.** Стандартные блоки.

**Тема 1.5.** Панель навигации.

**Тема 1.6.** Настройка главной страницы.

**Тема 1.7.** Проектная работа с использованием конструктора Тильда.

## **Прикладной модуль 2. Технологии продвижения веб-сайта в Интернете.**

**Тема 2.1.** Интернет-маркетинг.

**Тема 2.2.** Методы продвижения в Интернете.

**Тема 2.3.** Различные способы работы с количеством посетителей.

**Тема 2.4.** Поисковая оптимизация контента.

**Тема 2.5.** Рекламная кампании в сети Интернет.

**Тема 2.6.** Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете».

**7. Дополнительная:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«ХИМИЯ»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО.

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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 естественнонаучных предметов;
- использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ, составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл;
- подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;
- устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства;
- определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ;
- классифицировать химические реакции;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны;
- 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;

- 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;
- подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;
- 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;
- применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;
- подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи («σ» и «π»), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах, а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;
- характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 – 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их 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;
- планировать и выполнять химический эксперимент 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;
- анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны;
- использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их



- применением;
- самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
  - осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;
  - планировать и выполнять химический эксперимент 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;
  - самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
  - 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;
  - 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;
  - 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.

**знать:**

- о методах научного познания веществ и химических реакций;
- характерных признаков и взаимосвязь изученных понятий, взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов.

**владеть:**

- системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия, теории и законы, закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;
- системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня); 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;
- основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);
- 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.

**иметь 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 мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;
- 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.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 204 часа

в том числе:

теоретические занятия –69 часов

практические занятия – 123 часа  
самостоятельная работа – 6 часов  
промежуточная аттестация – 6 часов

**5. Семестры: 1, 2, 3, 4, 5, 6.**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Основы строения вещества.**

**Тема 1.1.** Строение атомов химических элементов и природа химической связи.

**Тема 1.2.** Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева.

**Раздел 2. Химические реакции.**

**Тема 2.1** Типы химических реакций.

**Тема 2.2** Электролитическая диссоциация и ионный обмен.

**Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ.**

**Тема 3.1.** Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ.

**Тема 3.2.** Физико-химические свойства неорганических веществ.

**Тема 3.3** Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве.

**Раздел 4. Строение и свойства органических веществ.**

**Тема 4.1.** Классификация, строение и номенклатура органических веществ.

**Тема 4.2.** Свойства органических соединений.

**Тема 4.3** Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.

**Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций.**

**Тема 5.1.** Кинетические закономерности протекания химических реакций

**Тема 5.2.** Термодинамические закономерности протекания химических реакций.

**Раздел 6. Дисперсные системы.**

**Тема 6.1.** Дисперсные системы и факторы их устойчивости

**Тема 6.2.** Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации

**Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ.**

**Тема 7.1.** Обнаружение неорганических катионов и анионов

**Тема 7.2.** Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций

**Раздел 8. Качественные реакции обнаружения неорганических и**

**органических**

**Тема 8.1.** Химия в быту и производственной деятельности человека

**Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы**

**Тема 9.1.1.** Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях

**Тема 9.1.2.** Химический анализ проб воды

**Тема 9.1.3.** Химический контроль качества продуктов питания

**Тема 9.1.4.** Химический анализ проб почвы

**Тема 9.1.5.** Исследование объектов биосферы

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – экзамен.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«БИОЛОГИЯ»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез; основополагающие биологические законы и закономерности, границы их применимости к живым системам;
- 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;
- 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;
- 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;

- 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;
- критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонауку 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, оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий;
- создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;
- выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;
- выявлять зависимости между исследуемыми величинами, объяснять полученные результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов;
- выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;
- понимать необходимость использования достижения современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;
- 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.

**знать:**

- 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;

- об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем;
- многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации,
- закономерности протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде,
- целостность научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий.

**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.

**владеть:**

- системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия; биологические теории; законы; принципы; правила; гипотезы;
- 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.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 118 часов

в том числе:

теоретические занятия – 75 часов

практические занятия – 32 часа

самостоятельная работа – 10 часов

промежуточная аттестация – 1 час

**5. Семестры: 4, 5, 6.**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого.**

**Тема 1.1.** Биология как наука.

**Тема 1.2.** Общая характеристика жизни.

**Тема 1.3** Биологически важные химические соединения.

**Тема 1.4.** Структурно-функциональная организация клеток

**Тема 1.5.** Структурно-функциональные факторы наследственности

**Тема 1.6.** Процессы матричного синтеза

**Тема 1.7.** Неклеточные формы жизни

**Тема 1.8.** Обмен веществ и превращение энергии в клетке

**Тема 1.9.** Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз

## **Раздел 2. Строение и функции организма.**

**Тема 2.1** Строение организма.

**Тема 2.2** Формы размножения организмов.

**Тема 2.3.** Онтогенез животных и человека

**Тема 2.4.** Онтогенез растений

**Тема 2.5.** Основные понятия генетики

**Тема 2.6.** Закономерности наследования

**Тема 2.7.** Взаимодействие генов

**Тема 2.8.** Сцепленное наследование признаков

**Тема 2.9.** Генетика пола

**Тема 2.10.** Генетика человека

**Тема 2.11.** Закономерности изменчивости

**Тема 2.12.** Селекция организмов

## **Раздел 3. Теория эволюции**

**Тема 3.1.** История эволюционного учения

**Тема 3.2.** Микроэволюция

**Тема 3.3.** Макроэволюция

**Тема 3.4.** Возникновение и развитие жизни на Земле

**Тема 3.5.** Происхождение человека – антропогенез

## **Раздел 4. Экология**

**Тема 4.1.** Экологические факторы и среды жизни

**Тема 4.2.** Популяция, сообщества, экосистемы

**Тема 4.3.** Биосфера - глобальная экологическая система

**Тема 4.4.** Влияние антропогенных факторов на биосферу

**Тема 4.5.** Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека

## **Раздел 5. Биология в жизни**

**Тема 5.1.** Биотехнологии в жизни каждого

## **Раздел 6. Биоэкологические исследования**

**Тема 6.1.** Основные методы биоэкологических исследований

**Тема 6.2.** Биоэкологический эксперимент

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«ЭКОЛОГИЯ»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКС:** Дисциплина относится к общеобразовательному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- характеризовать экологические факторы и взаимоотношения элементов природных систем как совокупности элементов и особой целостности;
- характеризовать экологические потребности человека;
- характеризовать современное состояние биосферы как материальную основу существования человека;
- характеризовать среды жизни человека (социально-бытовая, трудовая, рекреационная);
- описывать взаимоотношения человека и природы в историческом аспекте (доиндустриальная, индустриальная, постиндустриальная эпохи);
- описывать виды, принципы и формы рационального природопользования и устойчивого развития;
- минимизировать образование отходов в повседневной и профессиональной деятельности;
- прогнозировать последствия загрязнения компонентов окружающей среды на уровне района проживания;
- выработать рекомендации по уменьшению «экологического следа».

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося 72 часа

в том числе:

теоретические занятия – 37 часов

практические занятия – 34 часа

промежуточная аттестация – 1 час

**5. Семестры: 3, 4.**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Основы общей экологии.**

**Тема 1.1.**Взаимодействие организма и среды.

**Тема 1.2.**Биотические сообщества.



**Тема 1.3** Экологические системы.

## **Раздел 2. Основы природопользования.**

**Тема 2.1** Биосфера как материальная основа взаимоотношений общества и природы в истории цивилизации.

**Тема 2.2** Трансформация биосферы природопользованием.

**Тема 2.3.** Природопользование и устойчивое развитие.

## **Раздел 3. Основы прикладной экологии**

**Тема 3.1.** Основные виды антропогенных воздействий на биосферу.

**Тема 3.2.** Антропогенное воздействие на атмосферу.

**Тема 3.3.** Антропогенное воздействие на гидросферу.

**Тема 3.4.** Антропогенное воздействие на литосферу.

**Тема 3.5.** Загрязнение сред отходами производства и потребления.

## **Раздел 4. Аспекты социальной экологии**

**Тема 4.1.** Поведение человека в естественной и социальной среде.

**Тема 4.2.** Экология жизненной среды.

**Тема 4.3.** Элементы экологической этики

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- 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 инвентаря;
- 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;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- 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);
- определять задачи поиска информации, определять необходимые источники информации, планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации, оценивать практическую значимость результатов поиска, оформлять результаты поиска;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- излагать свои мысли на государственном языке, оформлять документы;
- описывать значимость своей профессии, презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
- соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение;
- 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;

**знать:**

- 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;
- 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;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте,
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях,
- методы работы в профессиональной и смежных сферах, структура плана для решения задач, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации, современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психология коллектива, психология личности, основы проектной деятельности;
- особенности социального и культурного контекста, правила оформления документов;
- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности;
- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности,
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения;
- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- 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

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**  
обязательной учебной нагрузки обучающегося 48/42 часов:

в том числе

теоретические занятия – 24/16 часа

практические занятия – 18/20 часов

промежуточная аттестация – 6/6 часов

**5. Семестр: 1/1.**

**6. Основные темы дисциплины:**

**Тема 1. Введение.**

**Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.**

**Тема 1.1.** Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.

**Тема 1.2.** Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.

**Раздел 2. Основы физиологии питания.**

**Тема 2.1.** Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.

**Тема 2.2.** Пищеварение и усвояемость пищи.

**Тема 2.3.** Обмен веществ и энергии.

**Тема 2.4.** Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения.

**Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.**

**Тема 3.1.** Личная и производственная гигиена.

**Тема 3.2.** Санитарно-гигиенические требования к помещениям.

**Тема 3.3.** Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

**Тема 3.4.** Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – экзамен.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе дисциплины**

#### **«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

**знать:**

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

обязательной учебной нагрузки обучающегося 78/72 часов:

в том числе

теоретические занятия – 34/36 часов

практические занятия – 28/30 часов

самостоятельная работа – 10/0 часов

промежуточная аттестация – 6/6 часов.

**5. Семестр: 2,3/1, 2.**

**6. Основные темы дисциплины:**

**Тема 1.** Химический состав пищевых продуктов

**Тема 2.** Классификация продовольственных товаров

**Тема 3.** Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

**Тема 4.** Товароведная характеристика зерновых товаров

**Тема 5.** Товароведная характеристика молочных товаров

**Тема 6.** Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

**Тема 7.** Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

**Тема 8.** Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров

**Тема 9.** Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – экзамен.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО  
МЕСТА»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к циклу общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

**знать:**

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

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:** обязательной учебной нагрузки обучающегося – 78/72 часа:

в том числе

теоретические занятия – 42/36 часов

практические занятия – 24/30 часов

самостоятельная работа – 6/0 часов

промежуточная аттестация – 6/6 часов

**5. Семестр: 1,2,3/1, 2**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.**

**Тема 1.1.** Классификация и характеристика основных типов организаций питания.

**Тема 1.2.** Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

**Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.**

**Тема 2.1.** Механическое оборудование.

**Тема 2.2.** Тепловое оборудование.

**Тема 2.3.** Холодильное оборудование.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – экзамен.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ/СОЦИАЛЬНАЯ  
АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной

деятельности;

- оформлять бизнес-план;
- рассчитывать размеры выплат по кредитам.

**знать:**

- принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.
- основы предпринимательской деятельности
- основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов
- порядок выстраивания презентации
- виды кредитных банковских продуктов

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**  
обязательной учебной нагрузки обучающегося 36/36 часов:

в том числе

теоретические занятия – 19/23 часа

практические занятия – 12/12 часов

самостоятельная работа 4/0 часов

промежуточная аттестация – 1/1 час

**5. Семестр: 8/4**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**Тема 1.1.** Принципы рыночной экономики.

**Тема 1.2.** Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

**Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда**

**Тема 2.1.** Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения.

**Тема 2.2.** Механизм формирования и формы оплаты труда.



**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

**знать:**

- 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.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

обязательной учебной нагрузки обучающегося 32/32 часа:

в том числе

теоретические занятия – 19/19 часов

практические занятия – 12/12 часов

промежуточная аттестация – 1/1 час

#### **5. Семестр: 3/1.**

#### **6. Основные темы дисциплины:**

**Тема 1.** Общая характеристика бухгалтерского учета.

**Тема 2.** Ценообразование в общественном питании.

**Тема 3.** Материальная ответственность. Инвентаризация.

**Тема 4.** Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.

**Тема 5.** Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.

**Тема 6.** Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«ОХРАНА ТРУДА»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

**знать:**

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

обязательной учебной нагрузки обучающегося 36/36 часов:

в том числе

теоретические занятия – 25/25 часов

практические занятия – 10/10 часов

промежуточная аттестация – 1/1 час

## 5. Семестр: 2/1.

### 6. Основные разделы дисциплины:

#### Введение.

#### Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда.

Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда.

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда.

Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях.

#### Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания.

Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы.

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

#### Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность.

Тема 3.1. Электробезопасность.

Тема 3.2. Пожарная безопасность.

Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию.

7. **Дополнительная информация:** промежуточная аттестация— дифференцированный зачет.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности;
- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.
- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

**знать:**

- профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов
- предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;
- безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- имя существительное: его основные функции в предложении;
- имена существительные во множественном числе, образованные по правилу,
- а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой;
- основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- наречия в сравнительной и превосходной степенях;
- неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
- глагол, понятие глагола связки;
- образование и употребление глаголов Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 36/36 часов  
в том числе:

практические занятия – 35/35 часов  
промежуточная аттестация – 1/1

## **5. Семестры: 8/3**

### **6. Основные разделы дисциплины:**

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки  
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа.  
Тема 3. Составление меню. Название блюд.  
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.  
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.  
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.  
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов  
Тема 8. Организация работы официанта и бармена.  
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- 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.

**знать:**

– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе

– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

– основы военной службы и обороны государства;

– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

– способы защиты населения от оружия массового поражения;

– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

– организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

обязательной учебной нагрузки обучающегося 46/50 часов:

в том числе

теоретические занятия – 17/9 часов

практические занятия – 18/36 часов

самостоятельная работа – 10/4 часа

промежуточная аттестация – 1/1 час

**5. Семестр: 4/2**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Гражданская оборона**

**Тема 1.1.** Организация гражданской обороны

**Тема 1.2.** Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях(катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке.

**Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**

**Тема 2.1.** Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие

### **Раздел 3. Основы воинской службы**

#### **Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации**

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

#### **Аннотация к рабочей программе дисциплины «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

**знать:**

- 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.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

обязательной учебной нагрузки обучающегося – 48/48 часов:

в том числе:

теоретические занятия – 0/1

практические занятия – 47/46 часов

промежуточная аттестация – 1/1 час

**5. Семестр: 6,7,8/1, 2, 3, 4.**

**6. Основные разделы дисциплины:**



**Тема 1.** Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.

**Тема 2.** Общая физическая подготовка.

**Тема 3.** Легкая атлетика.

**Тема 4.** Спортивные игры.

**Тема 5.** Атлетическая гимнастика (юноши), аэробика (девушки).

**Тема 6.** Лыжная подготовка.

**Тема 7.** Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«ДЕЛОВОЙ РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»**

**1. Цель дисциплины:** реализация федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- осуществлять речевой самоконтроль;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

**знать:**

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

**иметь представления:**

- об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом;
- о формах существования национального русского языка;
- о функциях русского языка в современном мире.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

Обязательной учебной нагрузки обучающегося – 32/32 часа:

в том числе:

теоретические занятия – 15/15 часов

практические занятия – 14/14 часов

самостоятельная работа – 2/2 часа

промежуточная аттестация – 1/1 час

**5. Семестры: 1/2**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Деловая коммуникация.**

Тема 1.1 Культура делового общения

Тема 1.2 Формы и культура деловой коммуникации

**Раздел 2. Устное и письменное деловое общение.**

Тема 2.1 Деловой этикет

Тема 2.2 Риторика – часть культуры делового общения

Тема 2.3 Деловая коммуникация и паралингвистика

Тема 2.4 Документация – разновидность письменной деловой речи

**Раздел 3. Официально-деловой стиль.**

Тема 3.1 Официально-деловой стиль

Тема 3.2 Официально-деловой стиль как язык документов.

Тема 3.3 Язык деловой переписки

Тема 3.4 Жанры письменной деловой речи.

Тема 3.5 Деловые письма

**Раздел 4. Нормы делового общения.**

Тема 4.1 Языковые аспекты официально-делового стиля.

Тема 4.2 Лексические нормы письменной и устной деловой речи.

Тема 4.3 Фразеология деловой речи

Тема 4.4 Грамматические особенности письменной и устной деловой речи

Тема 4.5 Синтаксис письменной и устной деловой речи

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ / АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И**  
**КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации

**знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**

обязательной учебной нагрузки обучающегося 48/38 часов:

в том числе:

теоретические занятия – 17/1 час

практические занятия – 22/20 часов

самостоятельная работа – 8/2 часа

промежуточная аттестация – 1/1

**5. Семестр: 6,7/3.**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Автоматизированная обработка информации**

**Тема 1.1.** Информация и информационные процессы

**Тема 1.2.** Технические средства информационных технологий

**Тема 1.3.** Информационные системы

**Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**

**Тема 2.1.** Технология обработки текстовой информации

**Тема 2.2.** Технология обработки графической информации

**Тема 2.3.** Компьютерные презентации

**Тема 2.4.** Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности

**Тема 2.5.** Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности

**Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**

**Тема 3.1.** Компьютерные сети, сеть Интернет

**Тема 3.2.** Основы информационной и технической компьютерной безопасности

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

– анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

– использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

– соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

**знать:**

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов их источники и масштабы образования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:**  
обязательной учебной нагрузки обучающегося 32/32 часа:

в том числе:

теоретические занятия – 19/17 часов

практические занятия – 10/10 часов

самостоятельная работа – 2/4 часа

промежуточная аттестация – 1/1 час

**5. Семестр: 8/4.**

**6. Основные разделы дисциплины:**

**Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества**

**Тема 1.1.** Природоохранный потенциал.

**Тема 1.2.** Природные ресурсы и рациональное природопользование.

**Тема 1.3.** Загрязнение окружающей среды.

**Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования.**

**Тема 2.1.** Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.

**Тема 2.2.** Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация –

дифференцированный зачет.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И**  
**ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»**

**1. Цель дисциплины:** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место дисциплины в структуре ППКРС:** Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части, правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, 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);
- определять задачи поиска информации, определять необходимые источники информации, планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации, оценивать практическую значимость результатов поиска, оформлять результаты поиска;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- излагать свои мысли на государственном языке, оформлять документы;
- описывать значимость своей профессии, презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
- соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, использовать современное программное обеспечение;
- 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;

– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, определять конкурентные преимущества организации - вносить предложения по усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, составлять и оформлять бизнес-план организации малого бизнеса, рассчитывать размеры выплат по кредитам.

**знать:**

– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте,

– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях,

– методы работы в профессиональной и смежных сферах, структура плана для решения задач, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации;

– содержание актуальной нормативно-правовой документации, современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования;

– психология коллектива, психология личности, основы проектной деятельности;

– особенности социального и культурного контекста, правила оформления документов;

– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности;

– правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности,

– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения;

– современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности;

– основы предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности, правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации, виды кредитных банковских продуктов, характеристики организаций различных организационно-правовых форм, порядок и способы

организации продаж товаров и оказания услуг, требования к бизнес-планам, правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации.

**4. Общая трудоемкость дисциплины по формам обучения составляет:** обязательной учебной нагрузки обучающегося 32/32 часа:

в том числе:

теоретические занятия – 17/17 часов

практические занятия – 10/10 часов

самостоятельная работа – 4/4 часа

промежуточная аттестация – 1/1 час

**5. Семестр: 2/1.**

**6. Основные темы дисциплины:**

**Тема 1. Введение.**

**Раздел 1. Основы предпринимательства.**

**Тема 1.1.** Предпринимательская деятельность: понятие, признаки, субъекты.

**Тема 1.2.** Индивидуальное предпринимательство.

**Тема 1.3.** Юридические лица как основные участники предпринимательской деятельности.

**Тема 1.4.** Правовое регулирование конкуренции.

**Тема 1.5.** Защита прав и ответственность субъектов предпринимательской деятельности.

**Раздел 2. Организация предпринимательской деятельности.**

**Тема 2.1.** Первые шаги в предпринимательской деятельности.

**Тема 2.2.** Основы менеджмента.

**Тема 2.3.** Основы маркетинга.

**Тема 2.4.** Налоги и налогообложение.

**Тема 2.5.** Взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями.

**7. Дополнительная информация:** промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

### **Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля  
«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**1. Цель** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС:** относится к профессиональному циклу.



### **3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями

#### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

#### **знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

– способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

#### **4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:**

Всего часов – 324/294 часа

в том числе в форме практической подготовки – 234/206 часов

из них на освоение МДК – 126/132 часа

практики, в том числе учебная – 72/72 часа

производственная – 108/72 часа

промежуточная аттестация – 18/18 часов

#### **5. Семестр: 2/1.**

#### **6. Основные разделы профессионального модуля:**

##### **МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

##### **Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Тема 1.1.** Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

**Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

**Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

##### **МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

##### **Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

**Тема 2.1** Обработка нарезка, формовка овощей и грибов

**Тема 2.2** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

**Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы

**Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

**Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

**Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика

**Тема 2.7** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

##### **УП.01.01 Учебная практика – 2/1 семестр**

## **ПП.01.01 Производственная практика – 2/1 семестр**

### **7. Дополнительная информация - промежуточная аттестация:**

**МДК.01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – дифференцированный зачет/дифференцированный зачет

**МДК.01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – дифференцированный зачет/экзамен

**УП. 01.01 Учебная практика - дифференцированный зачет**

**ПП.01.01 Производственная практика – дифференцированный зачет**

### **8. Итоговая аттестация по ПМ.01 – экзамен по профессиональному модулю.**

#### **Аннотация**

#### **к рабочей программе профессионального модуля «ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**1. Цель** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС:** относится к профессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

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

**4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:**

Всего часов – 738/594 часа

в том числе в форме практической подготовки – 616/478 часов,

из них на освоение МДК – 180/180 часов

практики, в том числе учебная – 180/144 часа

производственная – 360/252 часа

промежуточная аттестация – 18/18 часов

**5. Семестры: 3,4/1,2.**

**6. Основные разделы профессионального модуля:**

## **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**МДК 02.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

**Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

**Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

**Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

## **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента**

**МДК 02.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

**Тема 2.1.** Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

**Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

**Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

## **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**

**Тема 3.1.** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

**Тема 3.2.** Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке  
Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

**Тема 3.3.** Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

**Тема 3.5.** Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

## **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента**

**Тема 4.1.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

**Тема 4.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из

круп и бобовых и макаронных изделий

**Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**

**Тема 5.1.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

**Тема 5.2.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

**Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента**

**Тема 6.1.** Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

**Тема 6.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

**Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**

**Тема 7.1.** Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

**Тема 7.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

**Тема 7.3.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

**УП. 02.01 Учебная практика – 3,4/2 семестр**

**ПП. 02. 01 Производственная практика – 4 /2 семестр**

**7. Дополнительная информация - промежуточная аттестация:**

**МДК 02.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента – дифференцированный зачет

**МДК 02.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – дифференцированный зачет

**УП 01. Учебная практика – дифференцированный зачет**

**ПП 01. Производственная практика – дифференцированный зачет**

**8. Итоговая аттестация по ПМ.02 – экзамен по профессиональному модулю.**

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля**  
**«ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,**  
**ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**1. Цель** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС:** относится к профессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

#### **4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:**

Всего часов – 450/342 часа

в том числе в форме практической подготовки – 350/240 часов

из них на освоение МДК – 144/144 часа

практики, в том числе учебная – 108/72 часа

производственная – 180/108 часов

промежуточная аттестация – 18/18 часов

#### **5. Семестры: 5,6/2.**

#### **6. Основные разделы профессионального модуля:**

##### **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**МДК.03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

##### **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента**

**МДК 03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок



**Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

**УП 03. Учебная практика** – 5,6/2,3 семестр

**ПП 03. Производственная практика** – 6/3 семестр.

**7. Дополнительная информация** - промежуточная аттестация:

**МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента – экзамен / дифференцированный зачет

**МДК 03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – дифференцированный зачет

**УП 03. Учебная практика** – дифференцированный зачет

**ПП 03. Производственная практика** – дифференцированный зачет

**8. Итоговая аттестация по ПМ.03** – экзамен по профессиональному модулю.

### **Аннотация**

#### **к рабочей программе профессионального модуля «ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**1. Цель** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС:** относится профессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования

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

- ведения расчетов с потребителями

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:**

Всего часов – 342/278 часов

в том числе в форме практической подготовки – 254/182 часа

из них на освоение МДК – 108/116 часов

практики, в том числе учебная – 72/72 часа

производственная – 144/72 часа

промежуточная аттестация – 18/18 часов

**5. Семестры: 5,6/3.**

**6. Основные разделы профессионального модуля:**

## **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**МДК 04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

**Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

## **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов**

**МДК. 04.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков

**Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

## **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента**

**Тема 3.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

**Тема 3.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

**УП 04. 01 Учебная практика – 6/3 семестр**

**ПП 04. 01 Производственная практика – 7/3 семестр**

### **7. Дополнительная информация - промежуточная аттестация:**

**МДК 04.01** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента – дифференцированный зачет

**МДК. 04.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков – кзамен/ дифференцированный зачет

**УП 04.01 Учебная практика – дифференцированный зачет**

**ПП 04.01 Производственная практика – дифференцированный зачет**

## **8. Итоговая аттестация по ПМ.04 – экзамен по профессиональному модулю.**

### **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля «ПМ 05.ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**1. Цель** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС:** относится профессиональному циклу.

### **3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения расчетов с потребителями

#### **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весомизмерительных 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.

#### **4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:**

Всего часов – 738/598 часов

в том числе в форме практической подготовки – 612/480 часов

из них на освоение МДК – 180/184 часа

практики, в том числе учебная – 180/144 часа

производственная – 360/252 часа

промежуточная аттестация – 18/18 часов

#### **5. Семестры: 7,8/3,4.**

#### **6. Основные разделы профессионального модуля:**

##### **Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**МДК. 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Тема 1.3.** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

##### **Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**МДК. 05.02.** Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Тема 2.1.** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

**Тема 2.2.** Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

**Тема 2.3.** Приготовление глазури

**Тема 2.4.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

**Тема 2.5.** Приготовление сахарной мастики и марципана

**Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки

**Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

**Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**

**Тема 3.1.** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

**Тема 3.2.** Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

**Тема 3.3.** Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

**Тема 3.4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

**Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**Тема 4.1.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

**Тема 4.2.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

**Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента**

**Тема 5.1.** Изготовление и оформление пирожных

**Тема 5.2.** Изготовление и оформление тортов

**УП 05.01 Учебная практика – 7/3,4 семестр**

**ПП 05.01 Производственная практика – 8/4 семестр.**

**7. Дополнительная информация - промежуточная аттестация:**

**МДК.05.01.** Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – дифференцированный зачет/экзамен

**МДК. 05.02.** Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – дифференцированный зачет

**УП 05.01 Учебная практика – дифференцированный зачет**

**ПП 05.01 Производственная практика – дифференцированный зачет**

**8. Итоговая аттестация по ПМ.05 – экзамен по профессиональному модулю.**

**Аннотация**  
**к рабочей программе профессионального модуля**  
**«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,**  
**ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ, ПРЕЗЕНТАЦИЯ**  
**ПОЛУФАБРИКАТОВ, КУЛИНАРНЫХ БЛЮД И КОНДИТЕРСКИХ**  
**ИЗДЕЛИЙ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ МИРА»**

**1. Цель** Освоение требований ФГОС СПО

**2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС:** относится профессиональному циклу.

**3. Требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

**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 приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента блюд национальных кухонь;
- оценивать качество, порционировать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенной национальной кухни.
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

**знать:**

- особенности кулинарной и кондитерской продукции зарубежной кухни;
- 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  
– особенности технологии и подачи праздничных блюд национальных кухонь мира

#### **4. Общая трудоемкость профессионального модуля по формам обучения составляет:**

Всего часов – 360/252 часа

в том числе в форме практической подготовки – 284/182 часа

из них на освоение МДК – 90/90 часов

практики, в том числе учебная – 108/72 часа

производственная – 144/72 часа

промежуточная аттестация – 18/18 часов

#### **5. Семестр – 8/4.**

#### **6. Основные разделы профессионального модуля:**

**МДК.06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальных кухонь мира**

**Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления блюд стран ближнего зарубежья**

**Тема 1.1.** Кухня славянских стран

**Тема 1.2.** Кухня стран Закавказья

**Тема 1.3.** Кухни стран Балтии

**Тема 1.4.** Кухни стран средней Азии

**Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления блюд народов стран Европы.**

**Тема 2.1.** Организация технологического процесса приготовления блюд народов стран Западной Европы

**Тема 2.2.** Организация технологического процесса приготовления блюд народов стран Восточной и Юго-Восточной Европы.

**Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления блюд Америки и восточной Азии.**

**Тема 3.1.** Кухни народов США и Канады

**Тема 3.2 .** Кухни народов восточной Азии

**УП.06.01 Учебная практика – 8/4 семестр**

**ПП.06.01 Производственная практика – 8/4 семестр**

#### **7. Дополнительная информация - промежуточная аттестация:**



**МДК.06.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов – экзамен

**УП. 06.01 Учебная практика** – дифференцированный зачет

**ПП.06.01 Производственная практика** – дифференцированный зачет

**8. Итоговая аттестация по ПМ.06** - экзамен по профессиональному модулю.

#### **4.4. Программы практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, по компетенции «Повар, кондитер».

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

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

| <b>Наименование модуля и вида практики</b> | <b>Место проведения практики</b>   | <b>Форма отчетности</b>   |
|--|--|---|
| <b>ПМ.01</b>                               |  |   |
| УП.01.01 – Учебная практика                | Лаборатория «Учебная кухня ресторана», МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»   | дневник по практике   |
| ПП.01.01 – Производственная практика       | ООО «Спар Луганск»<br>ИП Виткалова Е.В.<br>ООО «Ресторан Бирхофф»<br>ИП Королёва С.В.<br>ИП Филимонова Я.В.<br>ИП Стрижкова Е.Г.<br>ИП Шатунова О.П.<br>ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект»<br>ИП Шишкалов Б.Д.<br>ООО «ТК «Вояж» | Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике |
| <b>ПМ.02</b>                               |  |   |
| УП.02.01 – Учебная практика                | Лаборатория «Учебная кухня ресторана», МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»   | дневник по практике   |
| ПП.02.01 – Производственная практика       | ООО «Спар Луганск»<br>ИП Виткалова Е.В.  | Аттестационный лист, отчет о  |

|                                      |  |   |
|--------------------------------------|--|---|
| практика                             | ООО «Ресторан Бирхофф»<br>ИП Королёва С.В.<br>ИП Филимонова Я.В.<br>ИП Стрижкова Е.Г.<br>ИП Шатунова О.П.<br>ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект»<br>ИП Шишкалов Б.Д.<br>ООО «ТК «Вояж»  | выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике                              |
| <b>ПМ.03</b>                         |  |   |
| УП.03.01 – Учебная практика          | Лаборатория «Учебная кухня ресторана», МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»   | дневник по практике   |
| ПП.03.01 – Производственная практика | ООО «Спар Луганск»<br>ИП Виткалова Е.В.<br>ООО «Ресторан Бирхофф»<br>ИП Королёва С.В.<br>ИП Филимонова Я.В.<br>ИП Стрижкова Е.Г.<br>ИП Шатунова О.П.<br>ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект»<br>ИП Шишкалов Б.Д.<br>ООО «ТК «Вояж» | Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике |
| <b>ПМ.04</b>                         |  |   |
| УП.04.01 – Учебная практика          | Лаборатория «Учебная кухня ресторана», МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»   | дневник по практике   |
| ПП.04.01 – Производственная практика | ООО «Спар Луганск»<br>ИП Виткалова Е.В.<br>ООО «Ресторан Бирхофф»<br>ИП Королёва С.В.<br>ИП Филимонова Я.В.<br>ИП Стрижкова Е.Г.<br>ИП Шатунова О.П.<br>ГУ ЛНР «ЛУВК «Интеллект»<br>ИП Шишкалов Б.Д.<br>ООО «ТК «Вояж» | Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике |
| <b>ПМ.05</b>                         |  |   |
| УП.05.01 – Учебная практика          | Учебный кондитерский цех МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»   | дневник по практике   |
| ПП.05.01 – Производственная практика | г. Луганск, ООО «Кондитерский цех «Империя Вкуса»,<br>ИП Глазунова Е.И.  | Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной практике, дневник по практике |
| <b>ПМ.06</b>                         |  |   |
| УП.06.01 – Учебная практика          | Лаборатория «Учебная кухня ресторана», МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»   | дневник по практике   |
| ПП.06.01 – Производственная практика | ООО «Ресторан Бирхофф»<br>ИП Королёва С.В.<br>ИП Филимонова Я.В.<br>ИП Стрижкова Е.Г.<br>ИП Шатунова О.П.  | Аттестационный лист, отчет о выполнении заданий по производственной                               |

|  |                  |                               |
|--|------------------|-------------------------------|
|  | ИП Шишкалов Б.Д. | практике, дневник по практике |
|--|------------------|-------------------------------|

В ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер документация по учебным и производственным практикам является составной частью рабочих программ профессиональных модулей. Базы проведения практик согласуются с работодателями.

## **5. Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Ресурсное обеспечение ППКРС формируется на основе требований к условиям реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, определяемых ФГОС СПО, с учетом рекомендаций примерных ППКРС.

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС**

При разработке ППКРС определены учебно-методические и информационные ресурсы, включая учебно-методические комплексы дисциплин, профессиональных модулей, необходимые для реализации данной ППКРС. Методическим обеспечением сопровождается самостоятельная работа обучающихся.

Обеспечен доступ каждого обучающегося к современным информационным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, профессиональных модулей программы подготовки квалифицированного рабочего. Для обучающихся старших курсов обеспечена возможность оперативного получения и обмена информацией с профильными образовательными организациями.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, учебными печатными или электронными изданиями по каждой дисциплине профессионального цикла и учебно-методическими печатными или электронными изданиями по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) в соответствии с нормативами, установленными ФГОС СПО.

Объем фонда основной и дополнительной учебной литературы, имеющей грифы различного уровня, соответствует минимальным нормативам обеспеченности учебной базой в части, касающейся библиотечно-информационных ресурсов, утвержденным ФГОС СПО. Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю подготовки, и в обязательном порядке комплектуется массовыми центральными и местными общественно-политическими изданиями.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по профилю образовательной программы в соответствии с требованиями, определенными ФГОС СПО.

Библиотечный фонд содержит число наименований отечественных и зарубежных журналов не ниже предусмотренного ФГОС СПО по данной профессии. В библиотеке МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ» имеется периодическая литература по профессии. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам, содержащим издания учебной, учебно-методической и иной литературы по изучаемым дисциплинам.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

### **5.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС**

Реализация программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего по профессии обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППКРС**

При разработке ППКРС определена материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В МПК ГБОУ ВО «ЛГПУ» имеются учебные аудитории и лаборатории, оснащенные современной компьютерной техникой, стендами, оборудованием. Это позволяет проводить лабораторные и практические занятия по дисциплинам, формирующим компетенции, практические навыки и умения.

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам, связанным с изучением современных информационных технологий и применением вычислительной техники, проводятся в компьютерном классе.

Обучающимся и преподавателям обеспечена возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации и Интернет-ресурсам.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

## Материальная база учебных кабинетов (лабораторий)

| Кабинеты  | Наименование оборудования   |
|---|---|
| Кабинет «Информатики и информационных технологий»   | доска – 1 шт., парта ученическая – 15 шт., стул ученический – 30 шт., столы для компьютеров – 14 шт., стол преподавателя 1 шт., компьютер ученический (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь, наушники) – 14 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., принтер лазерный – 2 шт., сканер – 1 шт., колонки – 1 шт., проектор – 1 шт., экран для проектора – 1 шт.   |
| Кабинет Истории; обществознания; географии; этики и психологии  | доска – 1 шт., парта ученическая – 15 шт., стул ученический – 30 шт., стол преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт.  |
| Кабинет русского языка и литературы; иностранного языка; иностранного языка в профессиональной деятельности   | доска – 1 шт., стол ученический – 15 шт., стул ученический – 30 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., экран для проектора – 1 шт., стенка – 1 шт.  |
| Кабинет «Математики; физики; учетных дисциплин; экономических и правовых основ производственной деятельности» | доска – 1 шт., стол ученический – 15 шт., стул ученический – 30 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт.   |
| Лаборатория «Химии, биологии, экологии»   | доска – 1 шт., стол ученический – 8 шт., стул ученический – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., стол для компьютера преподавателя – 1 шт., стол демонстрационный химический – 1 шт., вытяжной шкаф – 1 шт., психмометр – 1 шт., микроскоп – 1 шт., весы – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт..  |
| Кабинет «Безопасности жизнедеятельности; охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места»   | доска – 1 шт., стол ученический – 8 шт., стул ученический – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., стол для компьютера преподавателя – 1 шт., котлетоформовочная машина МФК 2040 – 1 шт., взбивальная машина МВ 35 – 1 шт., сосисковарка МСЭ 2 – 1 шт., картофелеочистительная машина МОК 250 – 1 шт., машина для нарезки вареных овощей МРОВ 160 – 1 шт., универсальный привод УМ 1000 – 1 шт., универсальный привод ПУ 06 – 1 шт., универсальный привод МИМ 105 – 1 шт., пищеварительный электрический котел КПЭ 160 – 1 шт., машина для взбивания коктейлей «Воронеж 1» – 1 шт., фритюрница ФСМ 20 – 1 шт., весы электронные – 1 шт., весы механические с гирей -1 шт., мясорубка механическая-1шт. |

|   |   |
|---|---|
| Кабинет «Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве; физиологии питания» | доска – 1 шт., стол ученический – 16 шт., стул ученический - 32 шт., стол преподавателя –1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт..   |
| Кабинет «Товароведения продовольственных товаров и учета, калькуляции и отчетности»                               | доска – 1 шт., стол ученический – 8 шт., стул ученический – 15 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., микроскоп – 1 шт., весы электронные – 1 шт., стенка-шкаф – 1 шт. муляжи   |
| Кабинет «Технологии кулинарного производства»   | доска – 1 шт., стол ученический – 15 шт., стул ученический - 30 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., принтер лазерный – 1 шт., проектор – 1 шт., экран для проектора – 1 шт., барная стойка – 2 шт., мойка – 1 шт., шкаф-витрина стеклянная – 1 шт., стол производственный - 1 шт., кофеварка – 1 шт., слайсер – 1 шт., блендер – 1 шт., весы электронные – 1 шт., весы механические – 1 шт., шкаф металлический – 1 шт., плита электрическая – 1 шт., мясорубка электрическая – 1 шт., мясорубка механическая – 1 шт., чайник электрический – 3 шт., холодильник – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., муляжи   |
| Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»   | доска – 1 шт., стол ученический – 15 шт., стул ученический - 30 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., принтер лазерный – 1 шт., проектор – 1 шт., экран для проектора – 1 шт., шкаф-витрина стеклянный – 1 шт., весы электронные – 5 шт., плита электрическая – 1 шт., мясорубка электрическая – 1 шт., миксер планетарный – 2 шт., чайник электрический – 1 шт., шкаф жарочный - 1 шт., муляжи  |
| Лаборатория «Учебная кухня ресторана»   | Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)<br>Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийное и интерактивное обучающие материалы).<br>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:<br>водонагреватель TERMAL CB 100 UT – 1 шт.,<br>печь конвекционная ALFA 41 V1– 1 шт.;<br>плита газовая – 2 шт.;<br>тестомесильная машина IBT -30-2 – 1 шт.,<br>шкаф для расстойки SMEG/ИТАЛИЯ/LEV31 RU – 1 шт.,<br>холодильный шкаф – 1 шт., мясорубка электрическая – 1 шт., весы электронные – 1 шт. столы производственные – 7 шт., сковорода электрическая – 1 шт. микроволновая печь – 1 шт., планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; |

|  |   |
|--|---|
|  | миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); моечная ванна трехсекционная, вытяжки бытовые – 2 шт. миски нержавеющей сталь– 10 шт., набор кастрюль с крышками – 10 шт., набор разделочных досок – 20 шт., ножи поварские – 20 шт., половник– 5шт., сито (для муки) – 1 шт., скалка– 1 шт.,сковорода-10 шт., соусник -10 шт.<br>тарелка глубокая белая – 60 шт., тарелка глубокая белая плоская – 60 шт., термометр с щупом - 2 шт., шумовка - 5 шт.   |
| Лаборатория «Учебный кондитерский цех» | Рабочее место преподавателя.<br>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).<br>Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийное и интерактивное обучающие материалы).<br>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: столы производственные – 6 шт., вытяжки бытовые – 2 шт., водонагреватель – 1 шт., сковорода электрическая – 1 шт., шкаф электрический – 1 шт., шкаф электрический бытовой – 3 шт., мясорубка электрическая – 1 шт., холодильник бытовой – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., шкаф для посуды – 8 шт., блендер -1 шт., моечная ванна – 3 шт., весы механические – 1 шт. сито (для муки)- 5 шт., скалка- 3 шт., формы для кексов-50, кондитерские насадки, блендер ручной погружной-1 шт., противни, кастрюли-10 шт. |
| Залы:<br>Спортивный зал                | стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., велоэргометр «Бодристь» – 1 шт., скамейка – 1 шт., стенка шведская – 2 шт., стол теннисный – 1 шт., навес для пресса – 1 шт., скамья спортивная – 4 шт., тренажер – 1 шт., турник – 1 шт., бенч – 1 шт., диск обрезиненный – 6 шт., гриф прямой хромированный – 1 шт., гриф дугообразный хромированный – 1 шт.  |
| Актовый зал                            | кресло театральное – 200 шт., тумба – 3 шт., стол преподавателя -1 шт., стул преподавателя – 1 шт., компьютер преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 1 шт., колонки – 1 шт., ноутбук – 1 шт., фотоаппарат – 1 шт., усилитель звука -1 шт., пульт микшерский – 1 шт., микрофон – 3 шт., стойка для микрофона – 3 шт., рояль – 1 шт., сцена – 1 шт.   |
| Библиотека                             | стол угловой – 4 шт., стул читательский – 14 шт., стол библиотекаря – 4 шт., стол приставной – 1 шт., компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, компьютерная мышь) – 2 шт., МФУ – 1 шт., телевизор – 1 шт., стеллаж – 13 шт., полка книжная – 2 шт., скульптурный бюст – 6 шт., стремянка – 1 шт.   |

## **6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.**

### **6.1. Рабочая программа воспитания**

6.1.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-

педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

6.1.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 2.

## **6.2. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 2.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

В соответствии с ФГОС СПО оценка качества освоения обучающимися программ подготовки квалифицированного рабочего, служащего включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся и руководствуется локальными актами МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ».

### **7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям по профессии 43.01.09 Повар, кондитер созданы фонды оценочных средств. Предусмотрено проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды оценочных средств включают следующее: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; тематику курсовых работ, рефератов и т.п.

### **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППКРС**



### **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация подтверждает освоение выпускником компетенций в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, способствующих его устойчивости на рынке труда.

ГИА выпускников ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ» – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

Программа ГИА представлена в приложении 3.