

Министерство образования и науки
Алтайского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Алтайский агротехнический техникум»

Рассмотрено:

на Педагогическом совете
протокол № 4 «11» 03 2019г

Согласовано:

Е. С. Бессмертная

Утверждаю

Директора КГБПОУ
«Алтайский
агротехнический техникум»

М.А. Ковалёва
«11» 03 2019 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:
повар,
кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППКРС –
3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

Троицкое

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер", Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

Организация - разработчик: КГБПОУ «Алтайский агротехнический техникум»

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа среднего профессионального образования **Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики:

- Ермолов Е.В. - заместитель директора по УПР КГБПОУ «Алтайский агротехнический техникум»
- Мороз И.В. – заместитель директора по УВР КГБПОУ «Алтайский агротехнический техникум»
- Севрюкова Т.И. – старший мастер
- Измалкова Н.Ю. – преподаватель высшей квалификационной категории, методист

Правообладатель программы: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Алтайский агротехнический техникум»

659820 Алтайский край, Косихинский район, с.Косиха, ул. Комсомольская, 25

Телефон 8-3859540020

e-mail: kgounporu74@gambler.ru

<http://troatt.ru/>

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника:

- повар
- кондитер

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Цель образовательной программы: обеспечение реализации ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда с начальным профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии «Повар, кондитер» с получением среднего общего образования

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	5
1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	5
1.3. Характеристика основной профессиональной образовательной программы	5
1.4. Термины, определения и используемые сокращения	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников	7
2.3. Виды деятельности	7
2.4. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	7
3. Документы, определяющие содержание образовательного процесса	12
3.1. Учебный план	12
3.2. Календарный учебный график	21
3.3. Содержание, результаты освоения, тематическое планирование программ учебных дисциплин / профессиональных модулей	22
3.4. Программа формирования универсальных учебных действий	562
3.5. Программа воспитания и социализации обучающихся	588
3.6. Программа коррекционной помощи и поддержки обучающихся	601
4. Условия реализации основной профессиональной образовательной программы	608
4.1. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	608
4.2. Учебно-методическое обеспечение основной профессиональной образовательной программы	622
4.3. Кадровое обеспечение программы	625
4.4. Рекомендации по использованию образовательных технологий	631
4.5. Требования к выполнению индивидуального проекта	634
4.6. Изучение дополнительных учебных дисциплин, курсов по выбору обучающихся	637
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	638
5.1. Оценка результатов текущего контроля	638
5.2. Оценка результатов промежуточной аттестации	638
5.3. Оценка результатов практики	640
5.4. Государственная итоговая аттестация	641
Приложения	
А. Рабочие программы	
Б. Календарно-тематические планы	
В. Фонд оценочных средств	

1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа предназначена для осуществления образовательной деятельности на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"
- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Цель образовательной программы: создание условий для подготовки высококвалифицированных, конкурентоспособных выпускников, обладающих необходимыми компетенциями, востребованными на региональном рынке труда.

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда с начальным профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии **43.01.09 Повар, кондитер** с получением среднего общего образования

1.2. Нормативные правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

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

–Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер".

–Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413.

–Приказ Министерства образования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 года «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

–Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

–Приказ Министерства образования и науки РФ № 968 от 16 августа 2013 года «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

–Приказ Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

–Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 03 октября 2014 г. Серия 22ЛО1 № 0001343 Регистрационный № 381.

1.3. Характеристика основной профессиональной образовательной программы

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный.

Основная профессиональная образовательная предусматривает изучение общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального учебных циклов и разделов: физическая

культура, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной профессии, востребованного в нашем регионе. Распределение часов вариативной части проведено в соответствии с запросами работодателей.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин; профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации. В состав профессионального модуля входит два междисциплинарных курса. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла основной профессиональной образовательной программы предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 32 часа, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

1.4. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие сокращения:

- СПО - среднее профессиональное образование;
- ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ОУ - образовательное учреждение;
- КГБПОУ «Алтайский агротехнический техникум» - Техникум;
- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;
- ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- ОК - общая компетенция;
- ПК - профессиональная компетенция;
- ПМ - профессиональный модуль;
- МДК - междисциплинарный курс.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

2.3. Виды деятельности:

— приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

— приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

— приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

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

— приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.4. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

Общие компетенции:

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

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции:

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

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

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ФГОС среднего общего образования устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы отражают:

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

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

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы отражают:

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

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

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

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

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

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

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

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

3. Документы, определяющие содержание образовательного процесса

3.1. Учебный план

3.1.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2019 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме пятидневной учебной недели.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю.

В учебном плане предусмотрены лабораторно-практические занятия по дисциплинам «Иностранный язык» (немецкий/английский), МДК.01.01, МДК.01.02, МДК.02.01, МДК.02.02, МДК.03.01, МДК.03.02, МДК.04.01, МДК.04.02, МДК 05.01, МДК 05.02. При проведении этих занятий группа с наполняемостью не менее 24 и более человек делится на две подгруппы.

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 45 минут. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяются расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию отводится 6 недель.

3.1.2. Общеобразовательный цикл

Среднее общее образование реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС). Согласно примерному распределению профессий СПО и специальностей СПО по профилям профессионального образования (приложение 1 к письму Минобрнауки РФ и Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО №06-259 от 17.03.2015 г.) профессия СПО "Повар, кондитер" относится к естественнонаучному профилю.

Объемные параметры на освоение общеобразовательного цикла установлены ФГОС СПО в рамках ОП и составляют 2052 часа.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в общеобразовательный учебный цикл учебного плана включены общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

Русский язык и литература;

Иностранный язык;

Общественные науки;

Математика информатика;

Естественные науки;

Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Учебный план предусматривает изучение не менее одной учебной дисциплины из каждой предметной области.

Общеобразовательный учебный цикл учебного плана включает в себя изучение:

- общих учебных дисциплин (обязательных для включения во все учебные планы);

- учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей;

- дополнительных учебных дисциплин по выбору обучающихся (предлагаемых образовательной организацией).

Перечень общих общеобразовательных учебных дисциплин и дисциплин по выбору из обязательных предметных областей соответствует количеству и набору предметов, указанных для естественнонаучного профиля профессионального образования в Рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 №06-259).

К общим общеобразовательным учебным дисциплинам относятся:

Русский язык
Литература
Иностранный язык
Математика
История
Физическая культура
Основы безопасности жизнедеятельности
Астрономия

Объемные параметры на их изучение соответствуют рекомендациям по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки России, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 г. № 06-259).

К учебным общеобразовательным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей для данной профессии отнесены:

Информатика
Физика
Химия
Обществознание (включая экономику и право)
Биология
География
Экология

Объемные параметры на изучение учебных дисциплин соответствуют рекомендациям по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки России, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Дополнительные учебные общеобразовательные дисциплины по выбору обучающихся (предлагаемые образовательной организацией)

Индивидуальный учебный проект
Программа жизнестойкости
Основы финансовой грамотности

Согласно ФГОС СОО и Рекомендациям, количество дисциплин, изучаемых углубленно не менее 3, определено минимальное – 3 учебных дисциплины.

Профильными учебными дисциплинами с учетом специфики осваиваемой профессии СПО 43.01.09 "Повар, кондитер" являются:

Информатика;
Химия;
Биология.

Таким образом, общеобразовательный учебный цикл учебного плана включает в себя 18 общеобразовательных учебных дисциплин, в том числе один интегрированный – «Обществознание (включая экономику и право)», способствующий развитию личности в период юности, ее духовно-нравственной, политической и экономической культуры, социального поведения, из них 15 изучаются на базовом уровне, 3 – на профильном.

Профильные учебные дисциплины, согласно Рекомендациям и примерным программам, изучаются в соответствии с требованиями ФГОС СОО на базовом уровне, но более углубленно с учетом специфики осваиваемой профессии. Знания по данным дисциплинам дают возможность продолжать выпускникам дальнейшее обучение в системе среднего и высшего профессионального образования.

На учебную дисциплину «ОБЖ» отводится 72 часов и дополнительные 35 часов учебных военных сборов, выделяемых на основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 г. №16866), освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей должно завершаться военными сборами, которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

В учебном плане предусмотрено обязательное выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), выполняется самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме по одной из общеобразовательных учебных дисциплин по выбору обучающихся и защищается во время освоения дополнительной дисциплины. Для формирования навыков работы над учебным проектом вводится дополнительная дисциплина «Индивидуальный учебный проект».

При выборе обучающимися учебной дисциплины обращается их внимание на учебные дисциплины, имеющие большее значение для освоения данной профессии и возможную направленность на применение в профессиональной деятельности (профильную учебную дисциплину). Обучающимся по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» с учетом значимости для профессионального образования рекомендовано выполнение индивидуальных проектов по учебным дисциплинам «Информатика», «Химия», «Биология».

По желанию обучающегося и по согласованию с преподавателем возможно выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках других общеобразовательных учебных дисциплин.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, его защита является одним из условий получения итоговой оценки по учебной дисциплине, выбранной для выполнения индивидуального проекта. Кроме того, защита индивидуального проекта является основной процедурой оценки метапредметных результатов.

Так как в основе ФГОС СОО лежит системно-деятельностный подход, по каждой общеобразовательной учебной дисциплине предусмотрены практические или лабораторные работы.

На самостоятельную внеаудиторную работу в учебном плане отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час).

При проведении занятий по дисциплинам «Иностранный язык» (при наличии обучающихся, изучавших разные языки по программам основного общего образования), «Информатика» осуществляется деление группы на подгруппы.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации среднего общего образования в пределах ППКРС в рамках промежуточной аттестации проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов.

Общее количество экзаменов по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла – 3: экзамены проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Химия».

По остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла в рамках промежуточной аттестации предусмотрены дифференцированные зачеты, общее количество которых -15.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

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

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

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Личностные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

- способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также, при желании, коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха;

2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- владение навыками пространственной и социально-бытовой ориентировки; умение самостоятельно и безопасно передвигаться в знакомом и незнакомом пространстве с использованием специального оборудования;

- способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации;

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

3) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

- формирование умения следовать отработанной системе правил поведения и взаимодействия в привычных бытовых, учебных и социальных ситуациях, удерживать границы взаимодействия;

- знание своих предпочтений (ограничений) в бытовой сфере и сфере интересов.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

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

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

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

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

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдени-

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

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

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

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

Метапредметные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы должны отражать:

1) для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

- владение навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи;

2) для обучающихся с расстройствами аутистического спектра:

- способность планировать, контролировать и оценивать собственные учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

- овладение умением определять наиболее эффективные способы достижения результата при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

- овладение умением выполнять действия по заданному алгоритму или образцу при сопровождающей помощи педагогического работника и организующей помощи тьютора;

- овладение умением оценивать результат своей деятельности в соответствии с заданными эталонами при организующей помощи тьютора;

- овладение умением адекватно реагировать в стандартной ситуации на успех и неудачу, конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха при организующей помощи тьютора;

- овладение умением активного использования знаково-символических средств для представления информации об изучаемых объектах и процессах, различных схем решения учебных и практических задач при организующей помощи педагога-психолога и тьютора;

- способность самостоятельно обратиться к педагогическому работнику (педагогу-психологу, социальному педагогу) в случае личных затруднений в решении какого-либо вопроса;

- способность самостоятельно действовать в соответствии с заданными эталонами при поиске информации в различных источниках, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию из различных источников.

9. Предметные результаты освоения основной образовательной программы устанавливаются для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

3.1.3. Общепрофессиональная подготовка

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 533 часа. По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится

3139 часов, в том числе на учебную практику предусмотрено 828 часов и на производственную практику 1152 часа, что составляет не менее 25% от объема профессионального цикла.

При реализации ОПОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы обучающиеся приобретают на учебной практике.

Учебная практика проводится в оборудованных помещениях «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» под руководством мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между техникумом и организациями. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики, разрабатываются, согласовываются программы и планируемые результаты практики. Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

Производственная практика по профессии «Повар, кондитер» осуществляется в условиях предприятий общественного питания Косихинского, Кытмановского, Троицкого районов, г.Барнаула, г.Новоалтайск и Республики Горный Алтай (столовые КГБУЗ «Косихинской ЦРБ», ПООБ «Косихинского районного потребительского общества», школ и детских садов Косихинского, Троицкого и Кытмановского районов, кондитерский цех Торгового двора «Аникс», кафе ООО «Вероника» и др.)

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник практики. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение в форме отчета установленного образца, который утверждается техникумом и учитываются при итоговой аттестации.

3.1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди сторонних организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной профессии, востребованного в нашем регионе.

Объем часов при формировании вариативной части, согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в количестве 1368 часов распределен следующим образом: на усиление и расширение общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

на общепрофессиональный цикл - 191 час;

на профессиональный цикл (междисциплинарные курсы, учебная и производственная практика) – 1177 часа;

на промежуточную аттестацию – 18 часа

Порядок аттестации студентов

Освоение образовательной программы сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

При освоении ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве форм промежуточной аттестации применяются: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Дифференцированный зачет – основная форма промежуточной аттестации студентов по завершению изучения дисциплины общеобразовательного, общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов, за исключением ОУД.01 «Русский язык», ОУД.03 «Математика», ОУД.09 «Химия», ОП.10 Организация обслуживания в общественном питании.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность студентов. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений создается фонд контрольно-оценочных средств.

Учебный план

Учебный план по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» прилагается.

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них МДК, этапы учебной и производственной практик.

Календарный учебный график реализации ОПОП является неотъемлемой частью учебного плана. В период реализации ОПОП возможны передвижения того или иного вида учебных занятий в рамках курса обучения без изменения установленного объема времени на тот или иной вид занятия.

Календарный учебный график прилагается.

3.3. Содержание, результаты освоения, тематическое планирование программ учебных дисциплин / профессиональных модулей

ОУД.01 Русский язык

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Основные уровни языка.

Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Практические занятия:

Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.

Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.

Язык и речь. Функциональные стили речи

Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты.

Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.

Функциональные стили речи и их особенности.

Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.

Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др.

Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др.

Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления.

Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.

Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).

Соединение в тексте различных типов речи.

Лингвостилистический анализ текста.

Практические занятия:

Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.

Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).

Анализ структуры текста.

Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.

Освоение видов переработки текста. Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.

Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.

2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.

Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.

Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.

Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь.
Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з- / с-.

Правописание и/ы после приставок.

Практические занятия

Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.

Сопоставление устной и письменной речи.

Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова. Наблюдение над выразительными средствами фонетики.

3. Лексикология и фразеология

Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова.

Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.

Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы).

Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы профессии «Продавец, контролёр-кассир».

Терминологическая лексика.

Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы.

Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.

Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико - фразеологический разбор.

Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.

Практические занятия

Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц -выведение алгоритма лексического анализа.

Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.

Лексический и фразеологический анализ слова.

Подбор текстов с изучаемым языковым явлением. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.

Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.

4. Морфемика, словообразование, орфография

Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.

Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии.

Словообразовательный анализ. Употребление приставок в разных стилях речи. Употребление суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.

Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при- / пре-.
Правописание сложных слов

Практические занятия:

Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.

Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки.

Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.

Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.

5. Морфология и орфография

Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии.

Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных.

Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.

Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.

Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного.

Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода.

Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм.

Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола.

Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.

Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.

Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.

Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий.

Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов.

Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.

Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи. Служебные части речи

Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов от слов-омонимов. Использование предлогов в составе словосочетаний. Использование существительных с предлогами

Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов от слов-омонимов. Использование союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.

Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи. Использование частиц в речи.

Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Использование междометий в речи.

Практические занятия:

Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.

Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.

Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.

Сопоставление лексического и грамматического значения слов.

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.

Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

6. Синтаксис и пунктуация

Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса.

Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.

Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим.

Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений.

Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений.

Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Использование однородных членов предложения в разных стилях речи.

Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Использование вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении.

Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Использование сложносочиненных предложений в речи.

Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.

Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.

Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.

Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

Практические занятия:

Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития.

Наблюдение над существенными признаками словосочетания.

Особенности употребления словосочетаний.

Синонимия словосочетаний.

Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.

Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании.

Сопоставление устной и письменной речи. Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами.

Сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельными и др.

Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения.

Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.

Составление связного высказывания с использованием предложений определённой структуры, в том числе на лингвистическую тему. Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

• личностные:

– воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

– способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

• метапредметные:

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

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

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

– умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• предметные:

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

– сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

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

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

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

– сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

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

– владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной

в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	2
Язык и речь. Функциональные стили речи	18
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	10
Лексикология и фразеология	14
Морфемика, словообразование, орфография	12
Морфология и орфография	28
Синтаксис и пунктуация	30
ИТОГО	114
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

ОУД.01 Литература

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессии 43.01.09 Повар-кондитер

РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). К.Н. Батюшков «Видение на берегах Леты», «Мои пенаты», «Тень друга», «Разлука», «Таврида». Е.А. Баратынский «Бал». В. А. Жуковский «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море», «Невыразимое», «Эолова арфа».

Зарубежная литература (обзор с чтением фрагментов по выбору преподавателя). Дж.Г. Байрон «Хочу я быть ребенком вольным...», «К времени», «К NN», «Тьма», «Прометей», «Стансы к Августе», «В день, когда мне исполнилось тридцать шесть лет». Э. Т. А. Гофман «Крошка Цахес по прозванию Циннобер», «Песочный человек», «Щелкунчик и Мышиный король». И.В. Гёте «Фауст». О.Бальзак «Гобсек». В. Шекспир «Гамлет».

Повторение. Основные тенденции развития литературы в конце XVIII — начале XIX века. Творчество М. В. Ломоносова, Г. Р. Державина, Д. И. Фонвизина, И. А. Крылова, Н. М. Карамзина.

Теория литературы. Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX—XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм.

Демонстрации. Архитектура Санкт-Петербурга и Москвы XVIII века. Живопись XVIII — начала XIX века. Развитие русского театра.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Жизнь и творчество одного из русских поэтов (писателей)-романтиков», «Романтическая баллада в русской литературе», «Развитие жанра исторического романа в эпоху романтизма», «Романтические повести в русской литературе», «Развитие русской литературной критики».

Александр Сергеевич Пушкин (1799 — 1837)

Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный...», «К морю», «Подражания Корану» («И путникустальный на Бога роптал...»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу...». Поэма «Медный всадник». Трагедия «Борис Годунов».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило...», «Редеет облаков летучая гряда...», «Свободы сеятель пустынный...», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К***», «На холмах Грузии лежит ночная мгла...», «Я вас любил, любовь еще, быть может...», «Все в жертву памяти твоей...», «Ненастный день потух...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет...», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные

ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери». В.Г. Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая».

Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин».

Теория литературы. Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев.

Демонстрации. Портреты А. С. Пушкина (худ. С. Г. Чириков, В. А. Тропинин, О. А. Кипренский, В. В. Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А. С. Пушкина. Иллюстрации к произведениям А. С. Пушкина В. Фаворского, В. Дудорова, М. Врубеля, Н. Кузьмина, А. Бенуа, Г. Елифанова, А. Пластова и др. Романсы на стихи А.С.Пушкина А.П.Бородина, Н.А.Римского-Корсакова, А.Верстовского, М.Глинки, Г. В. Свиридова и др. Фрагменты из оперы М. П. Мусоргского «Борис Годунов».

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Пушкин в воспоминаниях современников», «Предки Пушкина и его семья», «Царскосельский лицей и его воспитанники», «Судьба Н. Н. Пушкиной», «Дуэль и смерть А. С. Пушкина». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев А. С. Пушкина (по выбору студентов).

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов

Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)

Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...». Поэма «Демон».

Для чтения и обсуждения. «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И.Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк». Драма «Маскарад». В.Г.Белинский «Стихотворения М.Лермонтова».

Повторение. Лирика М. Ю. Лермонтова, «Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова». Поэма «Мцыри». Роман «Герой нашего времени».

Теория литературы. Развитие понятия о романтизме. Антитеза. Композиция.

Демонстрации. Портреты М.Ю.Лермонтова. Картины и рисунки М.Ю.Лермонтова. Произведения М. Ю. Лермонтова в творчестве русских живописцев и художников- иллюстраторов. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М. Ю. Лермонтов в воспоминаниях современников», «М. Ю. Лермонтов — художник», «Любовная лирика Лермонтова». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. Ю. Лермонтова (по выбору студентов).

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов.

Николай Васильевич Гоголь (1809 — 1852)

Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе.

Для чтения и изучения. «Портрет».

Для чтения и обсуждения. «Нос», «Выбранные места из переписки с друзьями» (глава «Нужно любить Россию»). В.Г.Белинский. «О русской повести и повестях Гоголя».

Повторение. «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Тарас Бульба». Комедия «Ревизор». Поэма «Мертвые души».

Теория литературы. Литературный тип. Деталь. Гипербола. Гротеск. Юмор. Сатира.

Демонстрации. Портреты Н. В. Гоголя (худ. И. Репин, В. Горяев, Ф. А. Моллеры др.). Иллюстрации к произведениям Н. В. Гоголя Л. Бакста, Д. Кардовского, Н. Кузьмина, А. Каневского, А. Пластова, Е. Кибрика, В. Маковского, Ю. Коровина, А. Лаптева, Кукрыниксов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Петербург в жизни и творчестве Н. В. Гоголя», «Н. В. Гоголь в воспоминаниях современников». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. В. Гоголя (по выбору студентов).

Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И. К. Айвазовский, В. В. Верещагин, В. М. Васнецов, Н. Н. Ге, И. Н. Крамской, В. Г. Перов, И. Е. Репин, В. И. Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И.И.Левитан, В.Д.Поленов, А.К.Саврасов, И.И.Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи) (на примере 3—4 художников по выбору преподавателя). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков). Малый театр — «второй Московский университет в России». М. С. Щепкин — основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства — Третьяковская галерея в Москве. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И.С.Тургенев, И.А.Гончаров, Л.Н.Толстой, Ф.М.Достоевский, Н.С.Лесков и др.). Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н. Г. Чернышевский, И. С. Тургенев). Драматургия А. Н. Островского и А.П.Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия. Для чтения и обсуждения. В. Г. Белинский «Литературные мечтания». А. И. Герцен «О развитии революционных идей в России». Д. И. Писарев «Реалисты». Н. Г. Чернышевский «Русский человек на rendez-vous». В. Е. Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя). Литература народов России (по выбору преподавателя). Зарубежная литература. Ч. Диккенс «Посмертные записки Пиквикского клуба», «Домби и сын», «Приключения Оливера Твиста», «Крошка Доррит» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов). Г. Флобер «Госпожа Бовари», «Саламбо» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов). Демонстрации. Отрывки из музыкальных произведений П. И. Чайковского. Репродукции картин художников второй половины XIX века: И. К. Айвазовского, В.В.Верещагина, В.М.Васнецова, Н.Н.Ге, И.Н.Крамского, В.Г.Перова, И.Е.Репина, В. И. Сурикова, И. И. Левитана, В. Д. Поленова, А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Что делать?» — главный вопрос эпохи 1850—1860-х годов»; «Духовные искания русской культуры второй половины XIX века». Подготовка и проведение заочной экскурсии «По залам Третьяковской галереи».

Александр Николаевич Островский (1823—1886)

Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической

развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и драматургия А. Н. Островского. Для чтения и изучения. Драма «Гроза». Статья Н. А. Добролюбова «Луч света в темном царстве». Драма «Бесприданница». Для чтения и обсуждения. Драмы А.Н.Островского «Бесприданница», «Таланты и поклонники» (одна драма по выбору преподавателя). Д. И. Писарев «Мотивы русской драмы» (фрагменты). Комедии А. Н. Островского «Свои люди — сочтемся», «На всякого мудреца довольно простоты», «Бешеные деньги» (одну комедию по выбору преподавателя). Н.А.Добролюбов, Д.И.Писарев, А.П.Григорьев о драме «Гроза». Демонстрация. Фрагменты из музыкальных сочинений на сюжеты произведений А. Н. Островского. Повторение. Развитие традиций русского театра. Теория литературы. Драма. Комедия. Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Значение творчества А. Н. Островского в истории русского театра»; «Мир Островского на сцене и на экране»; «Мир купечества у Гоголя и Островского». Подготовка сообщений: «Экранизация произведений А. Н. Островского», «Крылатые выражения в произведениях А.Н.Островского и их роль в раскрытии характеров героев, идейного содержания». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии в один из музеев А.Н.Островского (по выбору студентов).

Иван Александрович Гончаров (1812—1891)

Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров — мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова

Для чтения и изучения. Роман «Обломов». Для чтения и обсуждения. Роман «Обрыв». Статьи: Н. А. Добролюбов «Что такое обломовщина?», А.В.Дружинина «Обломов. Роман И.А.Гончарова», Д.И.Писарева «Роман И.А. Гончарова “Обломов”». Повторение. «Лишние люди» в литературе XIX века (Онегин, Печорин).

Теория литературы. Социально-психологический роман.

Демонстрации. Иллюстрации Ю. С. Гершковича, К. А. Трутовского к романам Гончарова. Фрагменты из к/ф «Несколько дней из жизни И. И. Обломова» (реж.Н. Михалков).

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Захар — второй Обломов», «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое “обломовщина”?», «Художественная деталь в романе “Обломов”».

Иван Сергеевич Тургенев (1818 — 1883)

Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С.Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно- политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгля-

ды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Poleмика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович).

Для чтения и изучения. Роман «Отцы и дети». Д. И. Писарев. «Базаров».

Для чтения и обсуждения. Повести «Ася», «Первая любовь»; «Романы «Рудин», «Дворянское гнездо», «Накануне» (один-два романа по выбору преподавателя и студентов); статья М.А.Антоновича. «Асмодей нашего времени». Стихотворения в прозе (по выбору преподавателя).

Повторение. Герой времени в творчестве М.Ю.Лермонтова и И.С.Тургенева (проблемы типизации). Особенности реализма И. С. Тургенева («Записки охотника»). Теория литературы. Социально-психологический роман.

Демонстрации.Портреты И.С.Тургенева (худ.А.Либера, В.Перов и др.). Иллюстрации к произведениям И.С.Тургенева художников В.Домогацкого, П.М.Боклевского, К.И.Рудакова (по выбору преподавателя). Романс А.М.Абазы на слова И.С.Тургенева «Утро туманное, утро седое...». Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Нигилизм и нигилисты в жизни и литературе (Д.И.Писарев, М.А.Антонович, И.С.Тургенев)». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям И.С.Тургенева (по выбору студентов).

Наизусть. Одно стихотворение в прозе (по выбору студентов).

Николай Гаврилович Чернышевский (1828 — 1889)

Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. Нравственные и идеологические проблемы в романе. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.

Для чтения и изучения. Роман «Что делать?» (обзор с чтением фрагментов).

Для чтения и обсуждения. «Эстетические отношения искусства к действительности» Н.Г.Чернышевского (обзор с чтением фрагментов).

Повторение. Женский вопрос в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети». Теория литературы. Утопия. Антиутопия. Демонстрации. Репродукции картин: А. Руднев «Н. Г. Чернышевский на допросе в сенате»; Ю.Казмичев «Защита диссертации Н.Г.Чернышевского»; В.Ладыженский «Т. Г. Шевченко и Н. Г. Чернышевский в кругу друзей». Иллюстрации к роману Н. Г. Чернышевского «Что делать?» художника В. Минаева. Творческое задание. Исследование и подготовка реферата «Общество будущего в романе Н. Г. Чернышевского “Что делать?”».

Николай Семенович Лесков (1831—1895)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».

Для чтения и изучения. Повесть-хроника «Очарованный странник».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Роман «Соборяне», повесть «Леди Макбет Мценского уезда». Повторение. Национальный характер в произведениях Н. С. Лескова («Левша»).

Демонстрации.Портреты Н. С. Лескова (худ.В. А. Серов, И. Е. Репин). Иллюстрации к рассказу «Левша» (худ.Н. В. Кузьмин).Иллюстрации к повести «Очарованный странник» (худ.И. С. Глазунов). Репродукция картины В. В. Верещагина «Илья Муромец на пиру у князя Владимира».

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Праведники в творчестве Н.С.Лескова» (на примере одного-двух произведений), «Художественный мир Н.С.Лескова».

Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)

Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мироззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е.Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная об-разность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Замысел, история создания «Истории одного города». Свообразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

Для чтения и изучения. Сказки М. Е. Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга». «История одного города» (главы: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение»).

Для чтения и обсуждения (по выбору учителя). Роман «Господа Головлевы»; сказки «Орел-меценат», «Либерал» (по выбору преподавателя).

Повторение. Фантастика в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина как средство сатирического изображения действительности («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пискарь»).

Теория литературы. Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык).

Демонстрации. Портрет М.Е.Салтыкова-Щедрина работы И.Н. Крамского. Иллюстрации художников Кукрыниксов, Реми, Н.В.Кузмина, Д.А.Шмаринова к произведениям М. Е. Салтыкова-Щедрина.

Творческие задания. Подготовка сценария театрализованного представления «Градоначальники Салтыкова-Щедрина». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям М.Е.Салтыкова-Щедрина (по выбору студентов).

Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Свообразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно- философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Свообразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского.

Для чтения и изучения. Роман «Преступление и наказание».

Для чтения и обсуждения. Обзор романа «Униженные и оскорбленные» или «Идиот» (по выбору преподавателя). Повторение. Тема «маленького человека» в русской литературе: А. С. Пушкин. «Станционный смотритель», Н.В.Гоголь. «Шинель». Образ Петербурга: Н.В.Гоголь. «Невский проспект», «Мертвые души»; Н.А.Некрасов. Цикл «О погоде». Теория литературы. Полифонизм романов Ф. М. Достоевского.

Демонстрации. Портрет Ф. М. Достоевского работы В. Г. Перова. Евангелие. Д. И. Писарев. Статья «Борьба за жизнь». Иллюстрации П. М. Боклевского, И. Э. Грабаря, Э. И. Неизвестного к «Преступлению и наказанию». Иллюстрации И. С. Глазунова к романам Достоевского. Картина Н. А. Ярошенко «Студент». Картина В. Г. Перова «Утопленница». Кадры из х/ф «Преступление и наказание» (реж.Л.А.Кулиджанов).Кадры из х/ф «Идиот» (реж.И.А.Пырьев).Кадры из х/ф «Тихие страницы» (реж.А. Сокуров).

Творческое задание. Подготовка вопросов для проведения дискуссии «Личность Раскольникова».

Лев Николаевич Толстой (1828—1910)

Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяпольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». 15 Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцера соната», «Хаджи-Мурат». Мировое значение творчества Л. Н. Толстого. Л. Н. Толстой и культура XX века.

Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Война и мир».

Для чтения и обсуждения. «Севастопольские рассказы». Роман «Анна Каренина» (общая характеристика). Повторение. Тема войны 1812 года в творчестве М. Ю. Лермонтова («Бородино»).

Теория литературы. Понятие о романе-эпопее. Демонстрации. Портреты Л. Н. Толстого работы И. Е. Репина, И. Н. Крамского, Л.О.Пастернака, Н.Н.Ге, В.В.Мешкова. Картины и пейзажи поместья и усадьбы Толстых в Ясной Поляне. Иллюстрации А.Кокорина, П.Пинкисевича к «Севастопольским рассказам». Иллюстрации А.Апсита, Д.А.Шмаринова, К.И.Рудакова к роману-эпопее «Война и мир». Картины И. М. Прянишникова «В 1812 году» и А. Д. Кившенко «Совет в Филях». Портрет М. И. Кутузова работы Р. Волкова. Портрет Наполеона работы П. Деляроша. Гравюры Л. Ругендаса «Пожар Москвы в 1812 году» и А. Адама «Бородинское сражение. Бой за батарею Раевского». Кадры из к/ф «Война и мир» (реж.С. Ф. Бондарчук). Иллюстрации М. А. Врубеля, О. Г. Верейского, А. Н. Самохвалова к роману «Анна Каренина». Фрагменты из к/ф «Анна Каренина» (реж.А. Зархи).

Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «Изображение войны в «Севастопольских рассказах» и романе «Война и мир»; «Наташа Ростова — любимая героиня Толстого», «Тема дома в романе «Война и мир»; «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа “Война и мир”». Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л. Н. Толстого. Составление сценария вечера «Ожившие стра-

ницы «Войны и мира»». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Л. Н. Толстого.

Наизусть. Отрывок из романа «Война и мир» (по выбору студентов).

Антон Павлович Чехов (1860—1904)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П.Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А.П.Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух).

Для чтения и изучения. Рассказы «Попрыгунья», «Душечка», «Дом с мезонином», «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Пьеса «Вишневый сад».

Для чтения и обсуждения. Рассказы «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6». Повторение. Художественные особенности раннего творчества А. П. Чехова («Лошадиная фамилия», «Хамелеон», «Толстый и тонкий», «Смерть чиновника»).

Теория литературы. Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок, пауз, переключки реплик и т. д.).

Демонстрации. Портреты А. П. Чехова работы художников Н. П. Ульянова, В.А.Серова. Иллюстрации Кукрыниксов к рассказам А.П.Чехова «Дама с собачкой», «Анна на шее», «Лошадиная фамилия». Иллюстрации Д.А.Дубинского к рассказам А. П. Чехова «Дом с мезонином», «Человек в футляре».

Творческие задания: Исследование и подготовка реферата: «Тема интеллигентного человека в творчестве А. П. Чехова»; «Пушкинские мотивы и их роль в рассказе “Ионыч”».

Поэзия второй половины XIX века

Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеиная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). А. Н. Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал...», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря», «Мысль поэта», «Емшан», «Из славянского мира», «Отзывы истории», литературное переложение «Слова о полку Игореве». Я.П.Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки», «В альбом К.Ш.», «Прогулка верхом», «Одному из усталых», «Слепой тапер», «Миазм», «У двери», «Безумие горя», «Когда б любовь твоя мне спутницей была...», «Я читаю книгу песен...», «Зимний путь», «Двойник», «Тени и сны», «Блажен озлобленный поэт...», поэма «Н.А.Грибоедова». А. А. Григорьев. «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!..», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев...»), «Вы рождены меня терзать...», «Я ее не люблю, не люблю...», «Над тобою мне тайная сила дана...», «Я измучен, истерзан тоскою...», «К Лавинии», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «Нет, не рожден я биться лбом...», «Когда колокола торжественно звучат...». Литература народов России. К. Л. Хетагуров «Послание», «Песня бедняка», «На кладбище», «Фсати», поэма «Кому живется весело». Теория литературы. Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии. Демонстрации. Картины В. Г. Перова, И. Н. Крамского, И. К. Айвазовского, А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи, В. Д. Поленова, И. Е. Репина, В. М. Васнецова, И. И. Левитана. Романсы на стихи А. Н. Майкова и А. А. Григорьева. Творческие задания. Подготовка сценария литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века». Исследование и подготовка доклада «Мой любимый поэт второй половины XIX века».

Федор Иванович Тютчев (1803—1873)

Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.

Для чтения и изучения. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «Эти бедные селенья...», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое...»), «Я помню время золотое...», «Тени сизые смешались...», «29-е января 1837», «Я очи знал, — о, эти очи», «Природа — сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветрочной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взшла...», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой...», «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье...», «Твой милый взор, невинной страсти полный...», «Еще томлюсь тоской желаний...», «Люблю глаза твои, мой друг...», «Мечта», «В разлуке есть высокое значение...», «Не знаю я, коснется ль благодать...», «Она сидела на полу...», «Чему молилась ты с любовью...», «Весь день она лежала в забытьи...», «Есть и в моем страдальческом застое...», «Опять стою я над Невой...», «Предопределение».

Повторение. Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева.

Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм. Демонстрация. Романсы на стихи Ф. И. Тютчева. Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Ф. И. Тютчев в воспоминаниях современников», «Философские основы творчества Ф. И. Тютчева», «Дружба двух поэтов: Ф. И. Тютчев и Г. Гейне». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Ф. И. Тютчева. Наизусть. Одно стихотворение Ф. И. Тютчева (по выбору студентов).

Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)

Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета.

Для чтения и изучения. «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым...», «Какое счастье — ночь, и мы одни...», «Уж верба вся пушистая...», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу...». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство». Демонстрации. Картины, фотографии с изображением природы средней полосы России. Иллюстрации В. М. Кошачева к стихотворениям А. А. Фета. Романсы на стихи Фета.

Повторение. Стихотворения русских поэтов о природе. Творческие задания. Проведение исследования и подготовка сообщения на одну из тем: «А. А. Фет — переводчик», «А. А. Фет в воспоминаниях современников»; «Концепция “чистого искусства” в литературно-критических статьях А. А. Фета», «Жизнь стихотворений А. А. Фета в музыкальном искусстве». Подготовка фотовыставки иллюстраций к произведениям А. А. Фета.

Наизусть. Одно стихотворение А. А. Фета (по выбору студентов).

Алексей Константинович Толстой (1817—1875)

Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Идеино-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. Многожанровость наследия А. К. Толстого. Сатирическое мастерство Толстого.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Тщетно, художник, ты мнишь, что творений своих ты создатель!...», «Меня во мраке и в пыли...», «Двух станом не боец, но только гость случайный...», «Против течения», «Средь шумного бала, случайно...», «Колокольчики мои, цветики степные...», «Когда природа вся трепещет и сияет...», «То было раннею весной...», «Тебя так любят все; один твой тихий вид...».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Слеза дрожит в твоём ревнивом взоре...», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя...», «Минула страсть, и пыл её тревожный...», «Не ветер,

веша с высоты...», «Ты не спрашивай, не распытай...», «Кабы знала я, кабы ведала...», «Ты, как утро весны...», «Милый друг, тебе не спится...», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя...», «Вот уж снег последний в поле тает...», «Прозрачных облаков спокойное движение...», «Земля цвела. В лугу, весной одетом...». Роман «Князь Серебряный». Драматическая трилогия «Смерть Иоанна Грозного», «Царь Федор Иоаннович», «Царь Борис».

Зарубежная литература. Поэзия Г. Гейне.

Повторение. Тема любви в русской поэзии. Демонстрации. Портреты и фотографии А.К.Толстого. Портреты Козьмы Пруткова работы А.М.Жемчужникова, Бейдельмана, Л.Ф.Лагорио. Романс П.И.Чайковского на стихи А. К. Толстого «Средь шумного бала...».

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «А.К.Толстой — прозаик», «А.К.Толстой — драматург», «А. К. Толстой в воспоминаниях современников», «Феномен Козьмы Пруткова», «Жизнь поэзии А. К. Толстого в музыкальном искусстве». Подготовка и проведение заочной экскурсии в музей-усадьбу А. К. Толстого в Красном Поге.

Наизусть. Одно стихотворение А. К. Толстого (по выбору студентов).

Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)

Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому 18 на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «Еду ли ночью по улице темной...», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей...», «ОМуза, я у двери гроба...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...», «Орина — мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков).

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали...», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «...одиноким, потерянным...», «Что ты, сердце мое, расходилося?», «Пододвинь перо, бумагу, книги...». Поэма «Современники». Ю.И.Айхенвальд «Некрасов», К. И. Чуковский «Тема денег в творчестве Некрасова».

Повторение. Поэма Н. А. Некрасова «Мороз, Красный нос». Стихотворения «Вот парадный подъезд...», «Железная дорога».

Теория литературы. Народность литературы. Стилизация. Демонстрации. Портреты Н. А. Некрасова. Иллюстрации А. И. Лебедева к стихотворениям поэта. Песни и романсы на стихи Н. А. Некрасова.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Некрасовский “Современник”», «Н. А. Некрасов в воспоминаниях современников», «Новаторство Н. А. Некрасова в области поэтической формы (“Неправильная поэзия”», «Образы детей и произведения для детей в творчестве Н. А. Некрасова», «Поэмы Н. А. Некрасова», «Н. А. Некрасов как литературный критик», «Произведения Н. А. Некрасова в творчестве русских художников-иллюстраторов». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. А. Некрасова.

Наизусть. Одно стихотворение (по выбору студентов).

Особенности развития литературы и других искусств в начале XX века

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литератур-

ном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А. П. Чехов, И. С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). М. Горький «Человек»; Ф. Сологуб «Маленький человек»; Л. Н. Андреев драма «Жизнь Человека»; Д. С. Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»; В. Брюсов «Свобода слова»; В. И. Ленин «Партийная организация и партийная литература»; Н. А. Бердяев «Смысл искусства».

Повторение. Золотой век русской литературы. Литературный процесс в России в XIX веке (основные вехи). Русский реалистический роман (творчество Л. Н. Толстого, Ф. М. Достоевского и др.).

Демонстрации. Картины В. А. Серова, М. А. Врубеля, Ф. А. Малявина, Б. М. Кустодиева, К. С. Малевича (по выбору учителя). «Мир искусства» (А. Н. Бенуа, Л. С. Бакст, С. П. Дягилев, К. А. Сомов и др.). Музыка А. К. Глазунова, А. Н. Скрябина, С. В. Рахманинова, И. Ф. Стравинского, С. С. Прокофьева, Н. Я. Мясковского. «Русские сезоны» в Париже С. П. Дягилева. Расцвет оперного искусства. Ф. И. Шаляпин, Л. В. Собинов, А. В. Нежданова (материал по выбору учителя). Театр К. С. Станиславского и Вс. Э. Мейерхольда (обзор). Меценатство и его роль в развитии культуры.

Творческие задания. Подготовка заочной экскурсии по Третьяковской галерее. Подготовка сценария музыкальной гостиной «Музыка серебряного века». Русская литература на рубеже веков

Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля

И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов) (по выбору преподавателя).

Для чтения и изучения. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Темные аллеи». Стихотворения «Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья...».

Для чтения и обсуждения. Рассказы (по выбору преподавателя) «Деревня», «Чаша жизни», «Легкое дыхание», «Грамматика любви», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи». Стихотворения: «Мы встретились случайно на углу», «Я к ней пришел в полночный час...», «Ковыль».

Повторение. Тема «дворянских гнезд» в русской литературе (И. С. Тургенев, А. П. Чехов). Русский национальный характер (на примере творчества Н. В. Гоголя и Л. Н. Толстого).

Демонстрации. Портреты и фотографии И. А. Бунина разных лет. Иллюстрации к произведениям И. А. Бунина.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Женские образы в творчестве И. С. Тургенева и И. А. Бунина»; «Тема дворянских гнезд в творчестве А. П. Чехова и И. А. Бунина».

Александр Иванович Куприн (1870—1938)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А.

И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Обличительные мотивы в творчестве А.И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX—XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л. Н. Толстого в творчестве Куприна. Критики о Куприне (Ю. Айхенвальд, М. Горький, О. Михайлов) (по выбору преподавателя).

Для чтения и изучения. Повесть «Гранатовый браслет».

Для чтения и обсуждения. Повести: «Поединок», «Суламифь», «Олеся».

Повторение. Романтические поэмы А.С.Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник». Тема любви в повести И.С.Тургенева «Ася».

Теория литературы. Повесть. Автобиографический роман.

Демонстрация. Бетховен. Соната № 2, ор. 2. Largo Appassionato.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата «Тема любви в творчестве И.А.Булгина и А.И.Куприна: общее и различное».

Серебряный век русской поэзии

Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева.

Символизм

Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.

Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя.

Литература народов России. Габдулла Тукай, стихотворения (по выбору преподавателя).

Зарубежная литература. Ш. Бодлер, П. Верлен, А. Рембо, М. Метерлинк.

Повторение. Романтическая лирика поэтов XIX века (А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Ф. И. Тютчев и др.)

Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм.

Демонстрации. К. Дебюсси. Симфоническая картина «Море» или прелюдия «Шаги на снегу». Импрессионизм в живописи. Европейский символизм. Творчество А. Рембо, С. Малларме, П. Верлена, Э. Верхарна, М. Метерлинка, позднего Г. Ибсена и К. Гамсуна (по выбору учителя).

Творческие задания. Подготовка сценария литературного вечера ««Среда на башне» Вячеслава Иванова».

Валерий Яковлевич Брюсов

Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Брюсова. Своеобразие решения темы поэта и поэзии. Культ формы в лирике Брюсова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Сонет к форме», «Юному поэту», «Грядущие гунны» (возможен выбор трех других стихотворений).

Константин Дмитриевич Бальмонт

Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Бальмонта. Музыкальность стиха, изящество образов. Стремление к утонченным способам выражения чувств и мыслей.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Я мечтою ловил уходящие тени...», «Безглагольность», «Я в этот мир пришел, чтоб видеть солнце...» (возможен выбор трех других стихотворений).

Андрей Белый

Сведения из биографии. Интуитивное постижение действительности. Тема родины, боль и тревога за судьбы России. Восприятие революционных событий как пришествия нового Мессии.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Раздумье», «Русь», «Родине» (возможен выбор трех других стихотворений).

Зарубежная литература. Поль Верлен (одно-два стихотворения по выбору преподавателя) из сборника «Романсы без слов». Морис Метерлинк пьеса «Принцесса Мален» (обзор с чтением фрагментов). Акмеизм

Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С.Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника.

Николай Степанович Гумилев

Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай» (возможен выбор трех других стихотворений). Статья «Наследие символизма и акмеизма».

Футуризм

Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И.Северянин), кубофутуристы (В.В.Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак).

Для чтения и обсуждения. Декларация-манифест футуристов «Пощечина общественному вкусу».

Игорь Северянин

Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин...»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений).

Хлебников Велимир Владимирович

Сведения из биографии. Слово в художественном мире поэзии Хлебникова. Поэтические эксперименты. Хлебников как поэт-философ.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Заклятие смехом», «Бобэоби пелись губы...», «Еще раз, еще раз...» (возможен выбор трех других стихотворений).

Новокрестьянская поэзия

Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н.А.Клюева, С. А. Есенина.

Николай Алексеевич Клюев

Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы.

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья...», «Из подвалов, из темных углов...» (возможен выбор трех других стихотворений).

Наизусть. Два-три стихотворения поэтов рубежа веков (по выбору студентов).

Максим Горький (1868—1936)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М. Горьким революционной действительности 1917—1918 годов как источник разногласий между М. Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М. Горького в связи с художественными произведениями писателя. Проблемы книги «Несвоевременные мысли». Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский).

Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль».

Для чтения и обсуждения. Рассказ «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев» (по выбору преподавателя).

Повторение. Особенности русского романтизма (поэмы А. С. Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник», М. Ю. Лермонтова «Демон»).

Теория литературы. Развитие понятия о драме.

Демонстрации. Картина И. К. Айвазовского «Девятый вал». Портреты М. Горького работы И. Е. Репина, В. А. Серова, П. Д. Корина.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения, реферата): «Гордый человек» в произведениях Ф. М. Достоевского и М. Горького» (произведения по выбору учащихся); «История жизни Актера» (Бубнова, Пепла, Наташи или другого героя пьесы «На дне» — по выбору учащихся)

Наизусть. Монолог Сатина.

Александр Александрович Блок (1880—1921)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока.

Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет...». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов).

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Коршун», «О, я хочу безумно жить...», цикл «Кармен».

Теория литературы. Развитие понятия о художественной образности (образ-символ). Развитие понятия о поэме.

Демонстрации. Картины В. М. Васнецова, М. А. Врубеля, К. А. Сомова (по выбору учителя). Фортепианные концерты С. В. Рахманинова.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Тема любви в творчестве А. С. Пушкина и А. А. Блока»; «Тема России в творчестве русских поэтов М. Ю. Лермонтова, Н. А. Некрасова, А. А. Блока»; «Тема революции в творчестве А. Блока».

Наизусть. Два-три стихотворения А. А. Блока (по выбору студентов).

Особенности развития литературы 1920-х годов

Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты). Единство и многообразие русской литературы («Серапионовы братья», «Кузница» и др.). Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны. Владимир Владимирович Маяковский (1893-1930)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Юбилейное», «Про это», «Разговор с фининспектором о поэзии». Вступление к поэме «Во весь голос», поэма «Облако в штанах». Пьесы «Клоп», «Баня» (по выбору преподавателя). Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе (А. С. Пушкин. «Разговор книгопродавца с поэтом», «Поэт», «Пророк»; М. Ю. Лермонтов. «Поэт», Н. А. Некрасов. «Поэт и гражданин»).

Теория литературы. Традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение. Демонстрации. Абстрактный автопортрет В. Маяковского 1918 года, рисунки В. В. Маяковского, плакаты Д. Моора. Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Музыка революции в творчестве В. В. Маяковского»; «Сатира в произведениях В. В. Маяковского»; подготовка сценария литературного вечера «В. В. Маяковский и поэты золотого века».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Сергей Александрович Есенин (1895—1925) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина до-рогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст», «Мы теперь уходим понемногу...», «Русь Советская». Поэма «Анна Снегина».

Повторение. Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф. И. Тютчева и А. А. Фета. Теория литературы. Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности. 24 Демонстрации. Фотографии С. Есенина. Заочная экскурсия по есенинским местам: Констан-

тиново — Москва. Песни, романсы на стихи С. Есенина. Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «Я б навеки пошел за тобой...»; «Тема любви в творчестве С. А. Есенина»; «Тема Родины в творчестве С.А.Есенина и А.А.Блока».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Александр Александрович Фадеев (1901—1956)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Poleмика вокруг романа.

Для чтения и обсуждения. Роман «Разгром».

Теория литературы. Проблема положительного героя в литературе.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада: «А. А. Фадеев в жизни и творчестве», «Взгляды А.А.Фадеева на литературу», «Революция в творчестве А.А. Фадеева» вокруг романа.

Особенности развития литературы 1930-начала 1940х годов.

Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Вишневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова, В. Луговского, Н. Тихонова, П. Васильева и др. Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы.

Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)

Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М.И.Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И.Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твое — птица в руке...», «Тоска по родине! Давно...», «Есть счастливицы и есть счастливицы...», «Хвала богатым».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы...», «Я счастлива жить образцово и просто...», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов). Зарубежная литература. Р.М.Рильке, стихотворения (по выбору преподавателя).

Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе XIX — XX веков. Образ Москвы в творчестве русских поэтов (А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, С. А. Есенин и др.).

Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительно-сти.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «М. И. Цветаева в воспоминаниях современников», «М. Цветаева, Б.Пастернак, Р.М.Рильке: диалог поэтов», «М.И.Цветаева и А.А.Ахматова», «М.И.Цветаева — драматург». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. И. Цветаевой.

Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору студентов).

Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938)

Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selentium», «NotreDame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез...»), «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Квартира тиха, как бумага...», «Золотистого меда струя из бутылки текла...».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Мы живем под собою не чуя страны...», «Рим», «Европа», «Адмиралтейство», «Айа-София», «На площадь выбежав, свободен...», «Петербургские строфы», «Концерт на вокзале», «Природа — тот же Рим...».

Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Природа в поэзии XIX века.

Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.

Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору студентов).

Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—1951)

По выбору преподавателя — творчество А. Н. Толстого или А. П. Платонова. Сведения из биографии. Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев- правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя.

Для чтения и изучения. Рассказ «В прекрасном и яростном мире».

Для чтения и обсуждения. Повесть «Котлован». Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя. Повторение. Гротеск в русской литературе XIX века. Творчество М.Е.Салтыкова- Щедрина.

Демонстрации. Музыка Д.Д.Шостаковича, И.О.Дунаевского. Картины П.Н.Филонова.

Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Герои прозы А. Платонова»; «Традиции и новаторство в творчестве А.Платонова»

Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940)

Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля. Для чтения и обсуждения. «Конармия» (обзор с чтением фрагментов рассказов). Повторение. Тема революции и Гражданской войны в русской литературе.

Теория литературы. Развитие понятия о рассказе. Творческие задания. Исследование и подготовка сообщения: «Стилистика рассказов И.Э.Бабеля», «Изображение революции в “Конармии” И. Бабеля и романе А. Фадеева “Разгром”».

Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)

Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям 26 романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.

Для чтения и изучения. Роман «Белая гвардия» или «Мастер и Маргарита». Повторение. Фантастика и реальность в произведениях Н.В.Гоголя и М.Е.Салтыкова- Щедрина. Сатирическое изображение действительности в творчестве М. Е. Салтыкова- Щедрина.

Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе. Демонстрации. Фотографии писателя. Иллюстрации русских художников к произведениям М.А.Булгакова. Фрагменты кинофильмов «Дни Турбиных» (реж.В.Басов), «Мастер и Маргарита» (реж. В. Бортко).

Творческое задание. Подготовка заочной экскурсии по одному из музеев М.А.Булгакова
Алексей Николаевич Толстой (1883—1945)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр Первый» — художественная история России XVIII века. Един-

ство исторического материала и художественного вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. Пафос борьбы за могущество и величие России. Художественное своеобразие романа. Экранизация произведения.

Для чтения и обсуждения. Роман «Петр Первый» (обзор с чтением и анализом фрагментов).

Повторение. Развитие жанра исторического романа (А.С.Пушкин. «Капитанская дочка», Л. Н. Толстой. «Война и мир»).

Теория литературы. Исторический роман. Демонстрации. Фрагменты из кинофильмов «Юность Петра», «В начале славных дел». В. Скотт. «Айвенго». Михаил Александрович Шолохов (1905—1984) Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.

Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов).

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). «Донские рассказы», «Поднятая целина».

Повторение. Традиции в изображении войны (Л. Н. Толстой «Война и мир»). Тема революции и Гражданской войны в творчестве русских писателей.

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя. Демонстрации. Иллюстрации О. Г. Верейского к роману «Тихий Дон». Фрагменты из кинофильма режиссера С. А. Герасимова «Тихий Дон» («Мосфильм», 1957—1958 годы).

Творческое задание. Исследование и подготовка доклада «Казачьи песни в романе-эпопее «Тихий Дон» и их роль в раскрытии идейно-нравственного и эстетического содержания произведения».

Особенности развития литературы в период Великой отечественной войны и первых послевоенных лет.

Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А. Дейнеки и А. Пластова. Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В. Лебедев-Кумач, И. Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др.). Публицистика военных лет (М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой). Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В. Кожевникова, К. Паустовского, М. Шолохова и др. Повести и романы Б. Горбатова, А. Бека, А. Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К. Симонова, «Фронт» А. Корнейчука и др. Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др.

Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Смятение», «Молюсь оконному лучу...», «Пахнут липы сладко...», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».

Для чтения и обсуждения. Два-три стихотворения (по выбору преподавателя). «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Ты письмо мое, милый, не комкай...», «Все расхищено, предано, продано...», «Зачем вы отравили воду...», цикл «Тайны ремесла», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя». Статьи о Пушкине.

Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Любовная лирика русских поэтов. Теория литературы. Проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство.

Демонстрации. Портреты А. А. Ахматовой кисти К. С. Петрова-Водкина, Ю. П. Анненкова, А. Модильяни. И. В. Моцарт «Реквием». Иллюстрации М. В. Добужинского к книге «Подорожник».

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата: «Гражданские и патриотические стихи А. Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “стомиллионного народа” в поэме А. Ахматовой “Реквием”». Подготовка виртуальной экскурсии по одному из музеев А. Ахматовой. Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)

Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, 28 ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.

Для чтения и изучения. Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт».

Для чтения и обсуждения. Роман «Доктор Живаго» (обзор с чтением фрагментов).

Повторение. Тема интеллигенции и революции в литературе XX века (А. А. Блок. Поэма «Двенадцать», статья «Интеллигенция и революция»; М. А. Булгаков. «Белая гвардия»; А. А. Фадеев. «Разгром»). Теория литературы. Стиль. Лирика. Лирический цикл. Роман. Демонстрации. Видеофильм «Борис Пастернак». А. Скрябин. 1-я и 2-я сонаты; Ф. Шопен. Этюды; И. Стравинский. Музыка к балету «Петрушка». Б. Л. Пастернак. «Прелюдия». М. Врубель. «Демон». Живописно-графические работы Л. О. Пастернака. Диктант по тексту, подготовленному учащимися, на уроке русского языка.

Творческое задание. Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Взгляд на Гражданскую войну из 1920-х и из 1950-х годов — в чем разница?».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся).

Особенности развития литературы 1950—1980-х годов

Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы. Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) С. Смирнов. Очерки. В. Овечкин. Очерки. И. Эренбург. «Оттепель». Э. Хемингуэй. «Старик и море». П. Нилин. «Жестокость». В. Гроссман. «Жизнь и судьба». В. Дудинцев. «Не хлебом единым». Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей». Литература

народов России. М. Карим. «Помилование». Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя. Зарубежная литература. Э. Хемингуэй. Старик и море».

Повторение. Реализм в русской литературе XIX века. Литературные направления, течения и школы в русской литературе первой половины XX века. Теория литературы. Художественное направление. Художественный метод.

Демонстрации. Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А. Хачатуряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3—6-й струнный квартеты (1946—1956) Д. Шостаковича, 1-я симфония С. Прокофьева (1952)). Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова, А. Шнитке, С. Губайдулиной и др. Обращение к сюжетам классической литературы в балетном искусстве: Т. Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А. Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-хореографические симфонии «Пушкин», 1979), В. Гаврилин («Анюта», 1980), А. Шнитке («Лабиринты», 1971; «Эскизы», 1985). Развитие бардовской песни, рок-музыки. Формирование новых направлений в изобразительном искусстве. Архитектура 1950—1980-х годов. Развитие отечественной кинематографии.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры»; «Отражение конфликтов истории в судьбах литературных героев».

Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы

Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя и студентов) В. Шаламов. «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест». В. Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик». В. В. Быков. «Сотников». В. Распутин. «Прощание с Матерой».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов) К. Г. Паустовский. «Корабельная роща». В. Солоухин. «Владимирские проселки». О. Берггольц. «Дневные звезды». А. Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского». В. Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет». А. Кузнецов «У себя дома». Ю. Казаков. «Манька», «Поморка». Д. Дудинцев. «Не хлебом единым», «Белые одежды». Д. Гранин. «Иду на грозу». «Картина». Ф. А. Абрамов. «Пелагея», «Алька», «Деревянные кони». В. Белов. «Плотничьи рассказы». Ю. Домбровский. «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей». Е. Гинзбург. «Крутой маршрут». Г. Владимов. «Верный Руслан». Ю. Бондарев. «Горячий снег». В. Богомолов. «Момент истины». В. Кондратьев. «Сашка». К. Воробьев. «Крик», «Убиты под Москвой». А. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе». В. Шукшин. «Я пришел дать вам волю». Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь». А. Битов. «Пушкинский дом». В. Ерофеев. «Москва—Петушки». Ч. Айтматов. «Буранный полустанок». А. Ким. «Белка».

Литература народов России Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана».

Зарубежная литература: творчество Р. Шекли, Р. Брэдбери, С. Лема. Повторение. Творчество прозаиков XIX — первой половины XX века.

Теория литературы. Литературная традиция. Новаторство. Роман. Повесть. Рассказ. Новелла. Тематика и проблематика литературного произведения.

Демонстрации. Творчество художников-пейзажистов XX века. Экранизация произведений прозаиков 1950—1980-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие автобиографической прозы в творчестве К.Паустовского, И.Эренбурга» (автор по выбору); «Развитие жанра фантастики в произведениях А. Беляева, И. Ефремова, К. Булычева и др.» (автор по выбору); «Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В.Аксенова, Д.Гранина, Ю.Трифонова, В.Дудинцева и др.» (автор по выбору преподавателя); «Отсутствие деклараций, простота, ясность — художественные принципы В.Шаламова»; «Жанровое своеобразие произведений В. Шукшина “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”: рассказ или новелла?»; «Художественное своеобразие прозы В.Шукшина (по рассказам “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”»); «Философский смысл повести В.Распутина “Прощание с Матерой” в контексте традиций русской литературы»

Творчество поэтов в 1950—1980-е годы

Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов. Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова. Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова. Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы. Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя) Н.Рубцов. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?..», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани». Б.Окуджава. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим...». А.Вознесенский. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник». Литература народов России Р.Гамзатов. Стихотворения: «Журавли», «Есть глаза у цветов», «И люблю малиновый рассвет я...», «Не торопись». Г.Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) М. Светлов. Произведения по выбору. Н. Заболоцкий. Произведения по выбору. Ю. Друнина. Произведения по выбору. Р. Рождественский. Произведения по выбору. Е. Евтушенко. Произведения по выбору. Ю. Кузнецов. Произведения по выбору. Б. Ахмадулина. Произведения по выбору. В. Некрасов. Произведения по выбору. В. Высоцкий. Произведения по выбору. Г. Айги. Произведения по выбору. Д. Пригов. Произведения по выбору. А. Еременко. Произведения по выбору. И. Бродский. Произведения по выбору.

Зарубежная литература. Творчество зарубежных поэтов 2-й половины XX века. (по выбору преподавателя).

Повторение. Творчество поэтов XIX — первой половины XX века. Теория литературы. Лирика. Авторская песня. Демонстрации. Эстрадная песня, авторская песня, рок-поэзия. Тема родины в живописи 1950—1980-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Авангардные поиски в поэзии второй половины XX века»; «Поэзия Н.Заболоцкого, Н.Рубцова, Б.Окуджавы, А.Вознесенского в контексте русской литературы».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся)

Драматургия 1950—1980-х годов

Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А. Володина, Э. Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б. Брехта на режиссуру Ю. Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970—1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) В. Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря». А. Володин. «Пять вечеров». А. Салынский. «Барабанщица». А. Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры». А. Галин, Л. Петрушевская. Драммы по выбору. Литература народов России. Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!» Зарубежная литература. Б. Брехт.

Повторение. Творчество драматургов XIX — первой половины XX века. Теория литературы. Драма. Жанр. Жанровая разновидность.

Демонстрации. Экранизация пьес драматургов 1950—1980-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): о жизни и творчестве одного из драматургов 1950—1980-х годов; «Решение нравственной проблематики в пьесах драматургов 1950—1980-х годов» (автор по выбору).

Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)

Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А. Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины...», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью — даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя).

Повторение. Тема поэта и поэзии в поэзии XIX—XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века.

Теория литературы. Стилль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма.

Демонстрация. Иллюстрации к произведениям А. Твардовского.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Тема поэта и поэзии в русской лирике XIX—XX веков», «Образы дороги и дома в лирике А. Твардовского».

Наизусть Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)

Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына- психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении чело-

века из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына.

Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов).

Повторение. Проза В. Шаламова. Теория литературы. Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика. Демонстрация. Кадры из экранизаций произведений А. И. Солженицына.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Своеобразие языка Солженицына-публициста»; «Изобразительно-выразительный язык кинематографа и литературы».

Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)

Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта. Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия — главный пафос драматургии А. Вампилова.

Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Драмы «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Повторение. Н.В.Гоголь: «Нос», «Ревизор». Драматургия 1950—1980-х годов.

Теория литературы. Анекдот. Драма. Герой. Система персонажей. Конфликт.

Демонстрация. Кадры из экранизаций пьес А. Вампилова.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Гоголевские традиции в драматургии Вампилова»; «Мотив игры в пьесах А. Вампилова “Утиная охота” и А.Арбузова “Жестокие игры”».

Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)

Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б.Зайцева, В.Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б.Ширяева, Д.Кленовского, И.Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И. Бродского, А. Синявского, Г. Владимова.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

И. С. Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых».

Б. К. Зайцев. «Странное путешествие».

Г. Газданов. «Вечер у Клэр».

В. Иванов. Произведения по выбору.

З. Гиппиус. Произведения по выбору.

Б. Ю. Поплавский. Произведения по выбору.

Б. Ширяев. «Неугасимая лампада».

И. В. Елагин (Матвеев). Произведения по выбору.

Д. И. Кленовский (Крачковский). Произведения по выбору.

И. Бродский. Произведения по выбору.

А. Синявский. «Прогулки с Пушкиным».

Для чтения и изучения В. Набоков. Машенька.

Повторение. Поэзия и проза XX века.

Теория литературы. Эпос. Лирика.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Духовная ценность писателей русского зарубежья старшего поколения (первая волна эмиграции)»; «История: три волны русской эмиграции».

Практические занятия:

Особенности развития литературы конца 1980х-2000х годов.

Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А. Солженицына, В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Коваля, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

А. Рыбаков. «Дети Арбата».

В. Дудинцев. «Белые одежды».

А. Солженицын. Рассказы. В. Распутин. Рассказы.

С. Довлатов. Рассказы. В. Войнович. «Москва-2042».

В. Маканин. «Лаз».

А. Ким. «Белка».

А. Варламов. Рассказы.

В. Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана»

Т. Толстая. Рассказы.

Л. Петрушевская. Рассказы.

В. Пьецух. «Новая московская философия».

О. Ермаков. «Афганские рассказы».

В. Астафьев. «Прокляты и убиты»

Г. Владимов. «Генерал и его армия».

В. Соколов, Б. Ахмадулина, В. Корнилов, О. Чухонцев, Ю. Кузнецов, А. Кушнер (по выбору).

О. Михайлова. «Русский сон».

Л. Улицкая. «Русское варенье».

Для чтения и изучения. В. Маканин. «Где сходилась небо с холмами». Т. Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Notabene», «С Новым годом!».

Литература народов России. По выбору преподавателя.

Зарубежная литература. По выбору преподавателя.

Повторение. Проза, поэзия, драматургия 1950—1980-х годов.

Теория литературы. Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм.

Демонстрация. Живопись, музыка, архитектура 1980—2000-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца XX—XXI века»; «Фантастика в современной литературе».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся)

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

• личностные:

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

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);
 - метапредметные:
 - умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
 - умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
 - умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
 - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
 - предметные:
 - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
 - сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
 - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
 - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
 - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
 - знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
 - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
 - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
 - владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
 - сформированность представлений о системе стилей языка художественной Литературы

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
---------------------	------------------

Введение	2
Русская литература 19 века	
Развитие русской литературы и культур в первой половине 19 в.	14
Особенности развития русской литературы во второй половине 19 в.	58
Поэзия второй половины 19 в.	12
Русская литература 20 века	
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале 20 в.	12
Особенности развития литературы 1920-х гг.	10
Особенности развития литературы 1930-1940х гг.	26
Особенности развития литературы периода ВОВ и послевоенных лет	6
Особенности развития литературы 1950-1980х гг.	19
Русское литературное зарубежье 1920-1990х гг.	2
Особенности развития литературы конца 1980-2000х гг.	10
ИТОГО	171
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОУД.02 Иностранный язык

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Иностранный язык». Иностранный язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты иностранного языка, их сходство и различия. Роль иностранного языка при освоении профессий СПО.

Практические занятия

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

Зарубежные страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.

Научно – технический прогресс.

Человек и природа, экологические проблемы.

Профессионально ориентированное содержание

Практические занятия

Физические и природные явления.

Достижения и инновации в области естественных наук.

Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.

Участие в отраслевых выставках.

Ролевые игры

Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.

Популярная лекция об открытии/ изобретении в области естественных наук. Ответы на вопросы слушателей.

Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.

На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

• личностные:

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

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

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;

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

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

• метапредметные:

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

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

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

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

• предметные:

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

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

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

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	1
Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	4
Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.) Общение с друзьями	8
Семья и семейные отношения, домашние обязанности	8
Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, усло-	10

вия жизни, техника, оборудование)	
Распорядок дня студента колледжа	10
Хобби, досуг	10
Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	10
Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	10
Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	10
Экскурсии и путешествия	10
Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	10
Зарубежные страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	10
Научно-технический прогресс	10
Человек и природа, экологические проблемы	10
Профессионально ориентированное содержание	
Физические и природные явления	10
Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	10
Достижения и инновации в области естественных наук	10
Участие в отраслевых выставках	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	
Итого	171

ОУД.03 Математика

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО.

АЛГЕБРА

Развитие понятия о числе

Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Комплексные числа.

Корни, степени и логарифмы

Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем.

Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.

Преобразование алгебраических выражений. Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.

Практические занятия

Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.

Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.

Решение иррациональных уравнений. Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений.

Решение прикладных задач. Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов. Логариф-

мирование и потенцирование выражений. Приближенные вычисления и решения прикладных задач. Решение логарифмических уравнений.

Основы тригонометрии

Основные понятия. Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. Формулы половинного угла. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Тригонометрические уравнения и неравенства. Простейшие тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические неравенства.

Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.

Практические занятия

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.

Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в сумму. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.

Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.

Функции, их свойства и графики

Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами.

Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Понятие о непрерывности функции.

Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные тригонометрические функции. Определения функций, их свойства и графики.

Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

Практические занятия

Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции. Свойства и графики синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Обратные функции и их графики. Обратные тригонометрические функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи. Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства.

НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.

Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции функции. Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.

Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.

Практические занятия

Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.

Производная: механический и геометрический смысл производной.

Уравнение касательной в общем виде. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции.

Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона—Лейбница. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.

Уравнения и неравенства

Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы.

Равносильность уравнений, неравенств, систем.

Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).

Неравенства. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические неравенства. Основные приемы их решения.

Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

Прикладные задачи

Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.

Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

Практические занятия

Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений.

Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений.

Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

Элементы комбинаторики

Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

Элементы теории вероятностей

Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.

Элементы математической статистики

Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.

Решение практических задач с применением вероятностных методов.

Практические занятия

История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи.

Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Прикладные задачи. Представление числовых данных. Прикладные задачи.

ГЕОМЕТРИЯ

Прямые и плоскости в пространстве

Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.

Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.

Многогранники.

Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.

Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.

Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде.

Сечения куба, призмы и пирамиды.

Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).

Тела и поверхности вращения

Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

Измерения в геометрии

Объем и его измерение. Интегральная формула объема.

Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра.

Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.

Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.

Координаты и векторы

Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой.

Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

Практические занятия

Признаки взаимного расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.

Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.

Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве. Параллельное проектирование и его свойства. Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника. Взаимное расположение пространственных фигур. Различные виды многогранников. Их изображения. Сечения, развертки многогранников. Площадь поверхности. Виды симметрий в пространстве. Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов.

Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве. Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.

Для внеаудиторных занятий студентам наряду с решением задач и выполнением практических заданий можно предложить темы исследовательских и реферативных работ, в которых вместо серий отдельных мелких задач и упражнений предлагаются сюжетные задания, требующие длительной работы в рамках одной математической ситуации. Эти темы могут быть как индивидуальными заданиями, так и групповыми

для совместного выполнения исследования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

- личностные:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

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

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

- метапредметные:

- 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;

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

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

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

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

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

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

• предметные:

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

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

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

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

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

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

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	2
Развитие понятия о числе	10
Корни, степени и логарифмы	24
Прямые и плоскости в пространстве	20
Комбинаторика	12
Координаты и векторы	16
Основы тригонометрии	25
Функции и графики	25
Многогранники и круглые тела	25
Начала математического анализа	27
Интеграл и его применение	12
Элементы теории вероятностей и математической статистики	12
Уравнения и неравенства	18
Итого	228

ОУД.04 История

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Вспомогательные исторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт. Концепции исторического развития (формационная, цивилизационная, их сочетание). Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.

1. Древнейшая стадия истории человечества

Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Условия жизни и занятия первобытных людей. Социальные отношения. Родовая община. Формы первобытного брака. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России.

Практические занятия

Археологические памятники палеолита на территории России.

Неолитическая революция и ее последствия. Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. Древнейшие поселения земледельцев и животноводов. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. Индоевропейцы и проблема их прародины. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Укрепление власти вождей. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.

Практическое занятие

Неолитическая революция на территории современной России.

2. Цивилизации Древнего мира

Древнейшие государства. Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации.

Практическое занятие

Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.

Великие державы Древнего Востока. Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.

Древняя Греция. Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Спарта и ее роль в истории Древней Греции. Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия. Расцвет демократии в Афинах. Причины и результаты кризиса полиса. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты. Эллинистические государства — синтез античной и древневосточной цивилизации.

Практическое занятие

Великая греческая колонизация и ее последствия.

Древний Рим. Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Периоды принципата и домината. Рим и провинции. Войны Римской империи. Римляне и варвары. Кризис Римской империи. Поздняя империя. Эволюция системы императорской власти. Колонат. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

Практическое занятие

Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

Культура и религия Древнего мира. Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Античная культура как фундамент современной мировой культуры. Религиозные представления древних греков и римлян. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры. Превращение христианства в государственную религию Римской империи.

Практические занятия

Возникновение христианства.

Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Крещение варварских племен. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. Синтез позднеримского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья. Варварские правды.

Возникновение ислама. Арабские завоевания. Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Мусульмане и христиане. Халифат Омейядов и Аббасидов. Распад халифата. Культура исламского мира. Архитектура, каллиграфия, литература. Развитие науки. Арабы как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы.

Практические занятия

Возникновение ислама.

Основы мусульманского вероучения.

Византийская империя. Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Попытка восстановления Римской империи. Кодификация права. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Византия и страны Востока. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Сохранение и переработка античного наследия. Искусство, иконопись, архитектура. Человек в византийской цивилизации. Влияние Византии на государственность и культуру России.

Практическое занятие

Принятие христианства славянскими народами.

Восток в Средние века. Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан. Монгольские завоевания, управление державой. Распад Монгольской империи. Империя Юань в Китае. Свержение монгольского владычества в Китае, империя Мин. Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов.

Практическое занятие

Китайская культура и ее влияние на соседние народы.

Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. Франкские короли и римские папы. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. Норманны и их походы. Норманнское завоевание Англии.

Практическое занятие

Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодалное землевладение, вассально-ленные отношения. Причины возникновения феодализма. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодалный замок. Рыцари, рыцарская культура.

Практическое занятие

Структура и сословия средневекового общества.

Средневековый западноевропейский город. Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские республики. Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан.

Значение средневековых городов.

Практическое занятие

Повседневная жизнь горожан в Средние века.

Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе.

Клюнийская реформа, монашеские ордена. Борьба пап и императоров Священной Римской империи. Папская теократия. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства.

Практическое занятие

Крестовые походы, их последствия.

Зарождение централизованных государств в Европе. Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «Черная смерть» и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы в Англии. Укрепление королевской власти в Англии.

Практические занятия

Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия.

Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса. Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура (стили, творцы, памятники искусства). Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.

Практическое занятие

Культурное наследие европейского Средневековья.

4. От Древней Руси к Российскому государству

Образование Древнерусского государства. Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев —

центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.

Практическое занятие

Предпосылки и причины образования Древнерусского государства.

Крещение Руси и его значение. Начало правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.

Практическое занятие

Крещение Руси: причины, основные события, значение.

Общество Древней Руси. Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.

Раздробленность на Руси. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.

Практическое занятие

Владими́ро-Суздальское княжество.

Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (мозаики, фрески). Иконы. Декоративно-прикладное искусство. Развитие местных художественных школ.

Практическое занятие

Деревянное и каменное зодчество.

Монгольское завоевание и его последствия. Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.

Практическое занятие

Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.

Начало возвышения Москвы. Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Московские князья и их политика. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.

Практическое занятие

Куликовская битва, ее значение.

Образование единого Русского государства. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.

Практическое занятие

Образование единого Русского государства и его значение.

5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству

Россия в правление Ивана Грозного. Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.

Практическое занятие

Опричина, споры о ее смысле.

Смутное время начала XVII века. Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К. Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.

Практическое занятие

Окончание Смуты и возрождение российской государственности.

Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.

Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина.

Практическое занятие

Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники.

Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.

Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской империей.

Практические занятия

Реформы патриарха Никона. Церковный раскол.

Культура Руси конца XIII—XVII веков. Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).

Практическое занятие

Культура России XVII века.

6. Страны Запада и Востока в XVI — XVIII веке

Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Новые формы организации производства. Накопление капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия.

Практическое занятие

Зарождение ранних капиталистических отношений.

Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

Практическое занятие

Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре.

Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения.

Практическое занятие

Высокое Возрождение в Италии.

Реформация и контрреформация.

Понятие «протестантизм». Церковь накануне Реформации. Гуманистическая критика церкви. Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии. Жан Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Орден иезуитов.

Практическое занятие

Крестьянская война в Германии.

Становление абсолютизма в европейских странах. Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Фронда. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I.

Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.

Практическое занятие

Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.

Англия в XVII—XVIII веках. Причины и начало революции в Англии. Демократические течения в революции. Провозглашение республики. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. Колониальные проблемы. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.

Практическое занятие

Итоги, характер и значение Английской революции.

Страны Востока в XVI—XVIII веках. Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Внутренний строй Османской империи и причины ее упадка. Маньчжурское завоевание Китая. Империя Цин и ее особенности. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии.

Практическое занятие

Сёгунат Токугавы в Японии.

Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. Колониальное соперничество. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, ввоз африканских рабов. Английские колонии в

Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия.

Практическое занятие

Европейские колонизаторы в Индии.

Международные отношения в XVII—XVIII веках. Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Вестфальский мир и его значение. Гегемония Франции в Европе во второй половине XVII века. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны.

Практическое занятие

Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны.

Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш.Монтескьё, Ж.Ж.Руссо.

Практическое занятие

Идеология Просвещения и значение ее распространения.

Война за независимость и образование США. Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Начало освободительного движения. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах.

Практическое занятие

Война за независимость как первая буржуазная революция в США.

Французская революция конца XVIII века. Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция 1791 года. Начало революционных войн. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции.

Практическое занятие

Якобинская диктатура.

7. Россия в конце XVII — XVIII веков: от царства к империи

Россия в эпоху петровских преобразований. Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В.В.Голицына. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Первые преобразования. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Прутский и Каспийский походы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введение паспортной системы. Социальные движения. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.

Практическое занятие

Итоги и цена преобразований Петра Великого.

Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е.И.Пугачева и его значение.

Практическое занятие

Восстание под предводительством Е.И.Пугачева и его значение.

Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Русско-турецкая война 1735—1739 годов. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П.А.Румянцев, А.В.Суворов, Ф.Ф.Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А.В.Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф.Ф.Ушакова.

Практическое занятие

Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.

Русская культура XVIII века. Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф.Прокопович, И.Т.Посошков). Литература и искусство. Архитектура и изобразительное искусство (Д. Трезини, В. В. Растрелли, И.Н.Никитин). Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М.В.Ломоносов. Исследовательские экспедиции. Историческая наука (В.Н.Татищев). Русские изобретатели (И.И.Ползунов, И.П.Кулибин). Общественная мысль (Н.И.Новиков, А.Н.Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А.П.Сумароков, Н.М.Карамзин, Г.Р.Державин, Д.И.Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники и их произведения). Театр (Ф.Г.Волков).

Практическое занятие

Историческая наука в России в XVIII веке.

8. Становление индустриальной цивилизации

Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения.

Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике.

Практическое занятие

Социальные последствия промышленной революции.

Индустриальное общество.

Международные отношения.

Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. Священный союз. Восточный вопрос и обострение противоречий между европейскими державами. Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. Противоречия между державами. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты.

Практическое занятие

Крымская (Восточная) война и ее последствия.

Политическое развитие стран Европы и Америки. Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848—1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. Истоки конфликта Север — Юг. Президент А. Линкольн. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги вой-

ны. Распространение социалистических идей. Первые социалисты. Учение К.Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала. Течения внутри социал-демократии.

Практическое занятие

Гражданская война в США.

Развитие западноевропейской культуры. Литература. Изобразительное искусство.

Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. Революция в физике. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.

9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Страны Востока и страны Запада: углубление разрыва в темпах экономического роста. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран. Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и реформы в управлении Индии.

Практическое занятие

Колониальный раздел Азии и Африки.

Китай и Япония. Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.

Практическое занятие

Революция Мэйдзи и ее последствия.

10. Российская империя в XIX веке

Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Меры по развитию системы образования. Проект М.М.Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М.И.Кутузов, П.И.Багратион, Н.Н.Раевский, Д.В.Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. Роль России в европейской политике в 1813—1825 годах. Изменение внутривосточного курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчевщина. Военные поселения.

Практическое занятие

Отечественная война 1812 года.

Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П.И.Пестеля. Северное общество; Конституция Н.М.Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.

Практическое занятие

Значение движения декабристов.

Внутренняя политика Николая I. Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е.Ф.Канкрин. Политика в области образования. Теория официальной народности (С.С.Уваров).

Практическое занятие

Начало промышленного переворота в России, его экономические и социальные последствия.

Общественное движение во второй четверти XIX века. Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

Практическое занятие

Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Россия и революционные события 1830—1831 и 1848—1849 годов в Европе. Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853—1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои.

Практическое занятие

Героическая оборона Севастополя в 1854—1855 годах и ее герои.

Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.

Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение.

Планы и проекты переустройства России. Подготовка крестьянской реформы. Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.

Практическое занятие

Значение отмены крепостного права в России.

Общественное движение во второй половине XIX века. Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества. Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.

Практическое занятие

Народническое движение.

Экономическое развитие во второй половине XIX века. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Железнодорожное строительство. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С. Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства.

Практическое занятие

Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX века.

Внешняя политика России во второй половине XIX века. Европейская политика.

А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Роль России в освобождении балканских народов. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.

Практическое занятие

Русско-турецкая война 1877—1878 годов.

Русская культура XIX века. Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н.И.Пирогов, Н.Н.Зинин, Б.С.Якоби, А.Г.Столетов, Д.И.Менделеев, И.М.Сеченов и др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А.С.Пушкин, М.Ю.Лермонтов, Н.В.Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н.А.Некрасов, И.С.Тургенев, Л.Н.Толстой, Ф.М.Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М.И.Глинка, П.И.Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.

Практическое занятие

Золотой век русской литературы.

11. От Новой истории к Новейшей

Мир в начале XX века. Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними.

Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса. Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии.

Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М.Ганди.

Практическое занятие

Синьхайская революция в Китае.

Россия на рубеже XIX—XX веков. Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В.М.Чернов, В.И.Ленин, Ю.О.Мартов, П.Б.Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.

Революция 1905—1907 годов в России. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906—1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.

Практическое занятие

Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.

Россия в период столыпинских реформ.

П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. П.А.Столыпин и III Государственная дума. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России.

Проблемы- и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Другие реформы и их проекты. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910— 1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.

Практическое занятие

Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России.

Серебряный век русской культуры. Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Сборник «Вехи». Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка.

Практическое занятие

Русская философия: поиски общественного идеала.

Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников.

Практическое занятие

Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.

Первая мировая война и общество. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.

Практическое занятие

Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны.

Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Причины революции.

Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В.И.Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле—октябре 1917 года. Деятельность А.Ф.Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л.Г.Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах.

Практическое занятие

Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году.

Октябрьская революция в России и ее последствия. События 24—25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В.И.Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России.

II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром. Установление однопартийного режима.

Практическое занятие

II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле.

Гражданская война в России. Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918—1920 годах. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.

Практическое занятие

Россия в годы Гражданской войны.

12. Межвоенный период (1918 -1939)

Европа и США. Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов. Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другие страны. Поиск путей выхода из кризиса. Дж. М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф.Рузвельта и его результаты.

Практическое занятие

Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов.

Недемократические режимы. Рост фашистских движений в Западной Европе.

Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политика А.Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Реформы правительств Народного фронта. Гражданская война в Испании. Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников.

Практическое занятие

Гражданская война в Испании.

Турция, Китай, Индия, Япония . Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М.Кемаля. Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Советские районы Китая. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.

Практическое занятие

Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае.

Международные отношения. Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии и Италии в гражданскую войну в Испании. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

Практическое занятие

Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

Культура в первой половине XX века. Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Рождение звукового кино. Нацизм и культура.

Практическое занятие

Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половины XX века.

Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Национальная политика советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене.

Практические занятия

Сущность нэпа.

Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.

Индустриализация и коллективизация в СССР. Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.

Практическое занятие

Советская модель модернизации.

Советское государство и общество в 1920—1930-е годы. Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И.В.Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское движение. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.

Практическое занятие

Стахановское движение.

Советская культура в 1920—1930-е годы. «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования.

Культурное разнообразие 1920-х годов. Идеиная борьба среди деятелей культуры. Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.

Практическое занятие

«Культурная революция»: задачи и направления.

13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Накануне мировой войны. Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.

Практические занятия

Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.

Подготовка к войне.

Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941—1945 годах.

Практическое занятие

Историческое значение Московской битвы.

Второй период Второй мировой войны. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.

Практические занятия

Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны.

Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.

14. Соревнование социальных систем. Современный мир.

Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.

Практическое занятие

Создание ООН и ее деятельность.

Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Основные тенденции внутренней и внешней политики США. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.

Практические занятия

Послевоенное восстановление стран Западной Европы.

«План Маршалла».

Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи (СЭВ).

Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960—1970-е годы. Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.

Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах.

«Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века.

Практическое занятие

Особый путь Югославии под руководством И.Б.Тито.

Крушение колониальной системы. Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Освобождение Анголы и Мозамбика. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Социалистический и капиталистический пути развития. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.

Практическое занятие

Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века.

Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Причины противоречий между Индией и Пакистаном. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Практическое занятие

Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Национал-реформизм. Х.Перрон. Военные перевороты и военные диктатуры. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф.Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С.Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У.Чавес и его последователи в других странах. Строительство социализма XXI века.

Практическое занятие

Кубинская революция.

Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Войны США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии. Многополярный мир, его основные центры.

Практическое занятие

Разрядка международной напряженности в 1970-е годы.

Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Произведения о войне немецких писателей. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный ки-

немагограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Индустрия развлечений. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.

Практическое занятие

Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XXI века.

15. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы

СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности.

Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.

Практическое занятие

Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.

СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н.С.Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.

Практическое занятие

XX съезд КПСС и его значение.

СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Противоречия внутривнутриполитического курса Н.С.Хрущева. Причины отставки Н.С.Хрущева. Л.И.Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие

СССР в военных действиях в Афганистане.

Практическое занятие

Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты.

СССР в годы перестройки. Предпосылки перемен. М.С.Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР.

Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.

Практическое занятие

Политика гласности в СССР и ее последствия.

Развитие советской культуры (1945—1991 годы). Развитие культуры в послевоенные годы. Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни. Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая

интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. Достижения и противоречия художественной культуры. Культура в годы перестройки. Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, произведениях кинематографа. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С.П.Королев, Ю.А.Гагарин). Развитие образования в СССР. Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов.

Практическое занятие

Успехи советской космонавтики.

16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков

Формирование российской государственности. Изменения в системе власти. Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б.Н.Ельцина. Деятельность Президента России В.В.Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д.А.Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Балканский кризис 1999 года. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.

Практические занятия

Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты.

Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

• личностные:

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

– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• метапредметные:

– 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;

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

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

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

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

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

• предметные:

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

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

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

– владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	3
Древнейшая стадия истории человечества	4
Цивилизации Древнего мира	8
Цивилизации Запада и Востока в Средние века	12
От Древней Руси к Российскому государству	14
Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству	9
Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	12
Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи	10
Становление индустриальной цивилизации	6
Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	4
Российская империя в XIX веке	14
От Новой истории к Новейшей	15
Межвоенный период (1918 -1939)	14

Вторая мировая война. Великая Отечественная война	12
Соревнование социальных систем. Современный мир.	12
Апогей и кризис советской системы 1945—1991 годов	10
Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков	12
Итого:	171
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОУД.05 Физическая культура

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального,

психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.

Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

Практическая часть

Учебно-методические занятия

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов студентов.

1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.

2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.

3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.

4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.

5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.

6. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профиограммы специалиста. Спортограмма и профиограмма.

7. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.

8. Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру).

9. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.

Учебно-тренировочные занятия

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спорта.

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

2. Лыжная подготовка

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организ-

ма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели.

Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

3. Гимнастика

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

4. Спортивные игры

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

Волейбол

Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.

Баскетбол

Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.

Ручной мяч

Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака.

Футбол (для юношей)

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

5. Плавание

Занятия позволяют учащимся повышать потенциальные возможности дыхательной и сердечно-сосудистой систем. В процессе занятий совершенствуются основные двигательные качества: сила, выносливость, быстрота. В образовательных учреждениях, где есть условия, продолжается этап углубленного закрепления пройденного материала, направленного на приобретение навыка надежного и длительного плавания в глубокой воде.

Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации.

Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплыwanie отрезков 25—100 м по 2—6 раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Самоконтроль при занятиях плаванием.

6. Виды спорта по выбору

Ритмическая гимнастика

Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Использование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма.

Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений.

Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

Элементы единоборства

Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.

Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развивают сложные координационные движения, психофизические навыки (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресса, снятие психического напряжения, релаксацию, регуляцию процессов психического возбуждения и торможения, уверенность и спокойствие, способность мгновенно принимать правильное решение).

Дзюдо, самбо, греко-римская, вольная борьба формируют психофизические навыки (преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение), обучают приемам самозащиты и защиты, развивают физические качества (статическую и динамическую силу, силовую выносливость, общую выносливость, гибкость).

Приемы самостраховки. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка. Подвижные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т. д. Силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами страховки, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами.

Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств.

Дыхательная гимнастика

Упражнения дыхательной гимнастики могут быть использованы в качестве профилактического средства физического воспитания.

Дыхательная гимнастика используется для повышения основных функциональных систем: дыхательной и сердечно-сосудистой. Позволяет увеличивать жизненную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко).

Спортивная аэробика

Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, координацию движений, гибкость, силу, выносливость.

Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа (четырёхкратное непрерывное исполнение). Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.

Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.

При заинтересованности обучающихся, наличии соответствующих условий и специалиста в образовательном учреждении могут проводиться также занятия по гидроаэробике, стретчинговой гимнастике, гимнастической методике хатха-йоги, ушу, а также динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинг, армрестлинг, бейсбол.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

- личностные:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркоти-ков;

- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

- приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

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

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

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- метапредметные:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физической, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- предметные:
 - умение использовать разнообразные формы и виды физической культуры для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
 - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
 - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
 - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
 - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Теоретическая часть	10
Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	1
Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	1
Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	2
Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	2
Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	2
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	2
Практическая часть	161
Учебно-методические занятия	8

Учебно-тренировочные занятия	153
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	36
Лыжная подготовка	32
Гимнастика	22
Спортивные игры (по выбору)	45
Виды спорта по выбору: Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах(юноши), ритмическая гимнастика (девушки)	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Итого:	171

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности
СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО

1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.

1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

1.5. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

1.8. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.

Практические занятия

Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.

Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

2. Государственная система обеспечения безопасности населения

2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

2.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.

2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.

2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.

2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.

2.9. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.

Практические занятия

Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте. Изучение первичных средств пожаротушения.

Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.

3. Основы обороны государства и воинская обязанность

3.1. История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.

3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.

3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.

3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.

3.5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.

3.6. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

3.7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.

3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основ-

ные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.

3.9. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.

3.10. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.

3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.

3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

3.13. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.

Практические занятия

Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.

Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.

4. Основы медицинских знаний

4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

4.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.

4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

4.4. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.

4.5. Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.

4.6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.

4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.

4.8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.

4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.

4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.

4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.

4.12. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.

Практические занятия

Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.

Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

• личностные:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• метапредметные:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

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

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

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

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

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

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

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

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

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

- формирование установки на здоровый образ жизни;

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

• предметные:

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

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

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

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

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

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

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

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

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

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений,

быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

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

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	2
Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	16
Государственная система обеспечения безопасности населения	18
Основы обороны государства и воинская обязанность	18
Основы медицинских знаний	18
Промежуточный контроль – Дифференцированный зачет	
Итого:	72

ОУД.18 Астрономия

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации.

Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования.

Наземные и космические телескопы, принцип их работы.

Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований.

История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.

1. История развития астрономии

Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма.

Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей).

Оптическая астрономия (цивилизационный запрос, телескопы: виды, характеристики, назначение).

Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса).

Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).

Демонстрация

Карта звездного неба.

Практическое занятие

С помощью картографического сервиса (Google Maps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области. <https://hi-news.ru/tag/kosmos>

2. Устройство Солнечной системы

Система «Земля — Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы).

Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности).

Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца).

Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты.

Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности.

Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы.

Демонстрация

Видеоролик «Луна» <https://www.youtube.com/watch?v=gV8eT2DtPII> Google Maps посещение планеты Солнечной системы <https://hi-news.ru/eto-interesno/v-google-maps-teper-mozhno-posetit-planety-solnechnoj-sistemy.html>

Практическое занятие

Используя сервис Google Maps, посетить:

- 1) одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности;
- 2) международную космическую станцию и описать ее устройство и назначение.

3. Строение и эволюция Вселенной

Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд).

Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — светимость», вращение звезд различных спектральных классов).

Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд).

Открытие экзопланет — планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).

Наша Галактика (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик).

Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики).

Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд.

Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет).

Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).

Практическое занятие

Решение проблемных заданий, кейсов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

- личностные:
 - сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
 - устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
 - умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;
- метапредметные:
 - умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
 - умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
 - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;
- предметные:
 - сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
 - понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
 - владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
 - сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
 - осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование темы	Количество часов
Введение	3
История развития астрономии	3
Устройство Солнечной системы	20
Строение и эволюция Вселенной	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	36

ОУД.07 Информатика

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО.

1. Информационная деятельность человека

1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

Практические занятия

Информационные ресурсы общества.

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с программным обеспечением.

Инсталляция программного обеспечения (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности), его использование и обновление.

1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

Практические занятия

Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.

Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.

2. Информация и информационные процессы

2.1. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.

Практическое занятие

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

Представление информации в различных системах счисления.

2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации.

2.2.1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.

2.2.2. Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Переход от неформального описания к формальному.

Практические занятия

Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере.

Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.

Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях.

Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных.

Разработка несложного алгоритма решения задачи.

2.2.3. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.

Практические занятия

Среда программирования.

Тестирование программы.

Программная реализация несложного алгоритма.

2.2.4. Компьютерные модели различных процессов.

Практические занятия

Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.

Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.

2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации.

2.3.1. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Практические занятия

Создание архива данных.

Извлечение данных из архива.

Запись информации на внешние носители различных видов.

3. Средства информационных и коммуникационных технологий

3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).

Практические занятия

Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.

3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Практические занятия

Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей.

Сервер. Сетевые операционные системы.

Понятие о системном администрировании.

Разграничение прав доступа в сети.

Подключение компьютера к сети.

Администрирование локальной компьютерной сети.

3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, анти-вирусная защита.

Практические занятия

Защита информации, антивирусная защита.

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.

4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

4.1.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

Практические занятия

Использование систем проверки орфографии и грамматики.

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей).

4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Практическое занятие

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Практическое занятие

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.

4.1.4. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.

Практические занятия

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Использование презентационного оборудования.

Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.

4.1.5. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

Практическое занятие

Компьютерное черчение.

5. Телекоммуникационные технологии

5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Практические занятия

Браузер.

Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.

5.1.1. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Практические занятия

Поисковые системы.

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

5.1.2. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практические занятия

Модем.

Единицы измерения скорости передачи данных.

Подключение модема.

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.

Формирование адресной книги.

5.1.3. Методы создания и сопровождения сайта.

Практическое занятие

Средства создания и сопровождения сайта.

5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.

Практические занятия

Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения.

Настройка видео веб-сессий.

5.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах.

Практические занятия

АСУ различного назначения, примеры их использования.

Примеры оборудования с программным управлением.

Демонстрация использования различных видов АСУ на практике.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

• личностные:

— чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

— осознание своего места в информационном обществе;

— готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

— умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

— умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

— умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

— умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

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

• метапредметные:

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

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

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

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

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

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

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

предметные:

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

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

— использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

— владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

— владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

— сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	1
Информационная деятельность человека	8
Информация и информационные процессы	30
Средства ИКТ	20
Технологии создания и преобразования информационных объектов	24
Телекоммуникационные технологии	23
Дифференцированный зачет	2*
Итого	108

ОУД.08 Физика

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Физика — фундаментальная наука о природе. Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы. Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира. Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Практическая работа:

Измерение величин и вычисление относительной и абсолютной погрешности.

1. Механика

Кинематика. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности.

Законы механики Ньютона. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике.

Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.

Демонстрации

Зависимость траектории от выбора системы отсчета.

Виды механического движения.

Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.

Сложение сил.

Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.

Зависимость силы упругости от деформации.

Силы трения.

Невесомость.

Реактивное движение.

Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.

Практические работы

Практическая работы:

Прямолинейное равномерное движение

Равноускоренное движение

Законы Ньютона

Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Вес.

Применение законов сохранения

Лабораторные работы

Исследование движения тела под действием постоянной силы.

Изучение закона сохранения импульса.

Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости.

Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела.

Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника.

Изучение особенностей силы трения (скольжения).

2. Основы молекулярной физики и термодинамики

Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.

Основы термодинамики. Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.

Свойства паров. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике.

Свойства жидкостей. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.

Свойства твердых тел. Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.

Демонстрации

Движение броуновских частиц.

Диффузия.

Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме.

Изотермический и изобарный процессы.

Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.

Модели тепловых двигателей.
Кипение воды при пониженном давлении.
Психрометр и гигрометр.
Явления поверхностного натяжения и смачивания.
Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.
Практические работы
Масса и размеры молекул.
Основное уравнение МКТ
Лабораторные работы
Изучение теплового расширения твердых тел.
Изучение особенностей теплового расширения воды.
Измерение влажности воздуха.
Измерение поверхностного натяжения жидкости.
Изучение деформации растяжения.
Наблюдение процесса кристаллизации.

3. Электродинамика

Электрическое поле. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.

Законы постоянного тока. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.

Электрический ток в различных средах. Электрический ток в металлах. Электронный газ. Работа выхода. Электрический ток в электролитах. Электролиз. Законы Фарадея. Применение электролиза в технике. Электрический ток в газах и вакууме. Ионизация газа. Виды газовых разрядов. Понятие о плазме. Свойства и применение электронных пучков. Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.

Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.

Электромагнитная индукция. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

Демонстрации
Взаимодействие заряженных тел.
Проводники в электрическом поле.
Диэлектрики в электрическом поле.
Конденсаторы.
Тепловое действие электрического тока.
Собственная и примесная проводимость полупроводников.
Полупроводниковый диод.
Транзистор.
Опыт Эрстеда.
Взаимодействие проводников с токами.

Отклонение электронного пучка магнитным полем.

Электродвигатель.

Электроизмерительные приборы.

Электромагнитная индукция.

Опыты Фарадея.

Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника.

Работа электрогенератора.

Трансформатор.

Практические работы

Закон Кулона.

Напряженность электрического поля.

Закон Ома для участка цепи без ЭДС.

Электрическое сопротивление проводника.

Закон Ома для полной цепи.

Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею.

Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера.

Сила Лоренца.

Лабораторные работы

Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников.

Определение температуры нити лампы накаливания.

Изучение закона Ома для полной цепи.

Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения.

Определение коэффициента полезного действия электрического чайника.

Изучение явления электромагнитной индукции.

4. Колебания и волны

Механические колебания. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.

Упругие волны. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.

Электромагнитные колебания. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.

Электромагнитные волны. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.

Демонстрации

Свободные и вынужденные механические колебания.

Резонанс.

Образование и распространение упругих волн.

Частота колебаний и высота тона звука.

Свободные электромагнитные колебания.

Осциллограмма переменного тока.

Конденсатор в цепи переменного тока.

Катушка индуктивности в цепи переменного тока.
Резонанс в последовательной цепи переменного тока.
Излучение и прием электромагнитных волн.
Радиосвязь.

Практические работы
Колебания и их характеристики. Гармонические колебания.
Свободные электромагнитные колебания.

Переменный электрический ток.
Электромагнитные волны.

Лабораторные работы

Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза).

Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока.

5. Основы специальной теории относительности

Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.

Практические работы

Пространство и время специальной теории относительности.
Связь массы и энергии. Энергия покоя.

6. Оптика

Природа света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.

Волновые свойства света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.

Демонстрации

Законы отражения и преломления света.

Полное внутреннее отражение.

Оптические приборы.

Интерференция света.

Дифракция света.

Поляризация света.

Получение спектра с помощью призмы.

Получение спектра с помощью дифракционной решетки.

Спектроскоп.

Лабораторные работы

Изучение изображения предметов в тонкой линзе.

Изучение интерференции и дифракции света.

Градуировка спектрографа и определение длины волны спектральных линий.

7 Элементы квантовой физики

Квантовая оптика. Тепловое излучение. Распределение энергии в спектре абсолютно чёрного тела. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Давление света. Понятие о корпускулярно-волновой природе света.

Физика атома. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Гипотеза де Бройля. Соотношение неопределённостей Гейзенберга. Квантовые генераторы.

Демонстрации
Фотоэффект.
Линейчатые спектры различных веществ.
Излучение лазера (квантового генератора).
Счетчик ионизирующих излучений.
Практические работы
Фотоны.
Фотоэффект.
Радиоактивность
Дефект массы, энергия связи.
8. Эволюция Вселенной

Строение и развитие Вселенной. Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик.

Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.

Демонстрации
Солнечная система (модель).
Фотографии планет, сделанные с космических зондов.
Карта Луны и планет.
Строение и эволюция Вселенной.
Практические работы
Работа с картой звездного неба.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

личностные:

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

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

– умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметные:

– использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

– умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметные:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование темы	Количество часов
Введение	2
1. Механика	22
2. Молекулярная физика. Термодинамика	12
3. Электродинамика	32
4. Колебания и волны	12
5. Основы специальной теории относительности	4
6. Оптика	8
7. Элементы квантовой физики	8
8. Эволюция Вселенной	6
Итого	108
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.09 Химия

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования.

1. Органическая химия

1.1. Предмет органической химии.

Теория строения органических соединений

Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе.

Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А.М.Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов.

Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (σ - и π -связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации.

Классификация органических соединений. Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы.

Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ.

Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторными механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы.

Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (AN, AE), элиминирования (E), замещения (SR, SN, SE), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии.

Современные представления о химическом строении органических веществ. Основные направления развития теории строения А.М.Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.

Демонстрации:

Коллекции органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, красителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нитей, тканей, отделочных материалов).

Модели молекул CH_4 , C_2H_4 , C_2H_2 , C_6H_6 , CH_3OH — шаростержневые и объемные.

Модели отталкивания гибридных орбиталей с помощью воздушных шаров.

Взаимодействие натрия с этанолом и отсутствие взаимодействия с диэтиловым эфиром.

Опыты, подтверждающие наличие функциональных групп у соединений различных классов.

Лабораторный опыт:

Изготовление моделей молекул — представителей различных классов органических соединений.

Практическое занятие:

Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. Обнаружение галогенов (проба Бейльштейна).

1.2. Предельные углеводороды

Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе.

Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н.Н.Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов.

Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия.

Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.

Демонстрации:

Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана.

Растворение парафина в бензине и испарение растворителя из смеси.

Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачивание).

Разделение смеси бензин—вода с помощью делительной воронки.

Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина в условиях избытка и недостатка кислорода.

Взрыв смеси метана с воздухом и хлором.

Восстановление оксидов тяжелых металлов парафином.

Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата калия.

Лабораторные опыты:

Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов.

Изготовление парафинированной бумаги, испытание ее свойств: отношения к воде и жирам.

Обнаружение воды, сажи, углекислого газа в продуктах горения свечи.

Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью в воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаимодействия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной кислоты).

Практическое занятие:

Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.

1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды

Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов.

Химические свойства алкенов. Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм АЕ-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мяг-

ких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей.

Применение и способы получения алкенов. Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов.

Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о π -электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В.Лебедева, дегидрирование алканов.

Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных). Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и терморезистивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера—Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит.

Демонстрации:

Модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов.

Коллекция «Каучук и резина».

Деполимеризация каучука.

Сгущение млечного сока каучуконосов (молочая, одуванчиков, фикуса).

Лабораторные опыты:

Обнаружение непредельных соединений в керосине, скипидаре.

Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена.

Распознавание образцов алканов и алкенов.

Практическое занятие:

Получение этилена дегидратацией этилового спирта. Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия. Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси).

1.4. Ацетиленовые углеводороды

Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи.

Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского. Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат.

Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом.

Демонстрации:

Модели молекулы ацетилена и других алкинов.

Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и химическими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной водой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра.

Лабораторный опыт:

Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров.

1.5. Ароматические углеводороды

Гомологический ряд аренов. Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической π -системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов.

Химические свойства аренов. Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя—Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода.

Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.

Демонстрации:

Шаростержневые и объемные модели молекул бензола и его гомологов.

Разделение смеси бензол—вода с помощью делительной воронки.

Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле веществ, труднорастворимых в воде (серы, бензойной кислоты).

Горение бензола.

Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия.

Получение нитробензола.

Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов с использованием растворителя «Сольвент».

Изготовление и использование простейшего прибора для хроматографии.

Получение бензола декарбоксилированием бензойной кислоты.

Получение и расслоение эмульсии бензола с водой.

Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.

1.6. Природные источники углеводородов

Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливно-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В. Г.Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число.

Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование.

Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды.

Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых.

Демонстрации:

Коллекция «Природные источники углеводородов».

Сравнение процессов горения нефти и природного газа.

Образование нефтяной пленки на поверхности воды.

Каталитический крекинг парафина (или керосина).

Лабораторные опыты:

Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине.

Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазелина, парафина) друг в друге.

1.7. Гидроксильные соединения

Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула.

Химические свойства алканолов. Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов.

Способы получения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений.

Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола.

Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение.

Фенол. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe^{3+} . Применение фенола. Получение фенола в промышленности.

Демонстрации:

Модели молекул спиртов и фенолов.

Растворимость в воде алканолов, этиленгликоля, глицерина, фенола.

Сравнение скорости взаимодействия натрия с этанолом, пропанолом-2, 2-метилпропанолом-2, глицерином.

Получение бромэтана из этанола.

Вытеснение фенола из фенолята натрия угольной кислотой.

Реакция фенола с формальдегидом.

Качественные реакции на фенол.

Зависимости растворимости фенола в воде от температуры.

Взаимодействие фенола с раствором щелочи.

Распознавание растворов фенолята натрия и карбоната натрия (барботаж выдыхаемого воздуха или действие сильной кислоты).

Распознавание водных растворов фенола и глицерина.

Лабораторные опыты:

Ректификация смеси этанол—вода.

Обнаружение воды в азеотропной смеси воды и этилового спирта.

Практическое занятие:

Изучение растворимости спиртов в воде. Окисление спиртов различного строения хромовой смесью. Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди.

1.8. Альдегиды и кетоны

Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений.

Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.

Применение и получение карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, фе-ромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алки-нов, окислением углеводов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства.

Демонстрации:

Шаростержневые и объемные модели молекул альдегидов и кетонов.

Получение уксусного альдегида, окисление этанола хромовой смесью.

Качественные реакции на альдегидную группу.

Лабораторные опыты:

Окисление этанола в этаналь раскаленной медной проволокой.

Получение фенолоформальдегидного полимера.

Распознавание раствора ацетона и формалина.

Практическое занятие:

Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II). Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия.

1.9. Карбоновые кислоты и их производные

Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот.

Химические свойства карбоновых кислот. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение.

Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот.

Сложные эфиры. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров.

Жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности.

Соли карбоновых кислот. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки.

Демонстрации:

Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот.

Возгонка бензойной кислоты.

Отношение различных карбоновых кислот к воде.

Сравнение рН водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой молярности.

Получение приятно пахнущего сложного эфира.

Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия.

Лабораторные опыты:

Взаимодействие раствора уксусной кислоты с магнием, оксидом цинка, гидроксидом железа (III), раствором карбоната калия и стеарата калия.

Ознакомление с образцами сложных эфиров.

Отношение сложных эфиров к воде и органическим веществам.

Выведение жирного пятна с помощью сложного эфира.

Растворимость жиров в воде и органических растворителях.

Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и СМС в жесткой воде.

Практические занятия:

Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Получение изоамилового эфира уксусной кислоты.

Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира. Получение мыла и изучение его свойств: пенообразования, реакций ионного обмена, гидролиза, выделения свободных жирных кислот.

1.10. Углеводы

Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества.

Моносахариды. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз.

Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль.

Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул.

Дисахариды. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы.

Полисахариды. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.

Демонстрации:

Образцы углеводов и изделий из них.

Получение сахарата кальция и выделение сахарозы из раствора сахарата кальция.

Взаимодействие глюкозы с фуксинсернистой кислотой.

Отношение растворов сахарозы и мальтозы к $\text{Cu}(\text{OH})_2$ при нагревании.

Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы.

Набухание целлюлозы и крахмала в воде.

Получение тринитрата целлюлозы.

Коллекция волокон.

Лабораторные опыты:

Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки).

Кислотный гидролиз сахарозы.

Знакомство с образцами полисахаридов.

Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах.

Практическое занятие:

Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах. Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу. Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал.

1.11. Амины, аминокислоты, белки

Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура.

Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна.

Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н.Н.Зинина.

Аминокислоты. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α -аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.

Белки. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.

Демонстрации:

Физические свойства метиламина: агрегатное состояние, цвет, запах, отношение к воде.

Горение метиламина.

Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами.

Окрашивание тканей анилиновыми красителями.

Обнаружение функциональных групп в молекулах аминокислот.

Нейтрализация щелочи аминокислотой.

Нейтрализация кислоты аминокислотой.

Растворение и осаждение белков.

Лабораторные опыты:

Изготовление шаростержневых и объемных моделей изомерных аминов.

Растворение белков в воде и их коагуляция.

Обнаружение белка в курином яйце и молоке.

Практическое занятие:

Образование солей анилина. Бромирование анилина. Образование солей глицина. Получение медной соли глицина. Денатурация белка. Цветные реакции белков.

1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения.

Нуклеиновые кислоты

Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф.Крика и

Д. Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных.

Демонстрации:

Модели молекул важнейших гетероциклов.

Коллекция гетероциклических соединений.

Действие раствора пиридина на индикатор.

Взаимодействие пиридина с соляной кислотой.

Модель молекулы ДНК, демонстрация принципа комплементарности азотистых оснований.

Образцы продуктов питания из трансгенных форм растений и животных.

Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехнологии.

Лабораторный опыт:

Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов.

1.13. Биологически активные соединения

Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и рН среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности.

Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика.

Гормоны. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин.

Лекарства. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.

Демонстрации:

Сравнение скорости разложения H_2O_2 под действием фермента каталазы и неорганических катализаторов: KI, $FeCl_3$, MnO_2 .

Образцы витаминных препаратов.

Поливитамины.

Иллюстрации фотографий животных с различными формами авитаминозов.

Плакат с изображением структурных формул эстрадиола, тестостерона, адреналина.

Взаимодействие адреналина с раствором $FeCl_3$.

Белковая природа инсулина (цветная реакция на белки).

Плакаты или кодограммы с формулами амида сульфаниловой кислоты, дигидрофолиевой и ложной дигидрофолиевой кислот, бензилпенициллина, тетрациклина, цефотаксима, аспирина.

Лабораторные опыты:

Испытание растворимости адреналина в воде и соляной кислоте.

Обнаружение аспирина в готовой лекарственной форме.

Практические занятия:

Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина D в рыбьем жире или курином желтке. Действие амилазы слюны

на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода.

Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ лекарственных препаратов, производных п-аминофенола.

2. Общая и неорганическая химия

2.1. Химия — наука о веществах

Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаро-стержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриглеба) модели молекул.

Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса.

Агрегатные состояния вещества. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона.

Смеси веществ. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.

Демонстрации:

Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ.

Набор моделей атомов и молекул.

Некоторые вещества количеством в 1 моль.

Модель молярного объема газов.

Практические занятия:

Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ.

Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией.

2.2. Строение атома

Атом — сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз.

Планетарная модель атома Э.Резерфорда. Строение атома по Н.Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира.

Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.

Электронная оболочка атомов. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.

Демонстрации:

Фотоэффект.

Модели орбиталей различной формы.

Лабораторный опыт:

Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с помощью спектроскопа.

2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева

Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И.В.Деберейнера, А.Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса,

Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личные качества Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона.

Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Демонстрации:

Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева.

Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода.

Лабораторный опыт:

Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода.

2.4. Строение вещества

Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная.

Ковалентная химическая связь. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ - и π -связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полутройные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.

Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров.

Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п.

Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.

Демонстрации:

Модели молекул различной архитектуры.

Модели из воздушных шаров пространственного расположения sp -, sp^2 -, sp^3 -гибридных орбиталей.

Модели кристаллических решеток различного типа.

Модели молекул ДНК и белка.

Лабораторные опыты:

Взаимодействие многоатомных спиртов с фелинговой жидкостью.

Качественные реакции на ионы Fe^{2+} и Fe^{3+} .

2.5. Полимеры

Неорганические полимеры. Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы.

Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам.

Демонстрации:

Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород.

Минеральное волокно — асбест — и изделия из него.

Модели молекул белков, ДНК, РНК.

Лабораторные опыты:

Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков, минералов и горных пород.

Проверка пластмасс на электрическую проводимость, горючесть, отношение к растворам кислот, щелочей и окислителей.

Сравнение свойств термореактивных и термопластичных пластмасс.

Получение нитей из капроновой или лавсановой смолы.

Обнаружение хлора в поливинилхлориде.

2.6. Дисперсные системы

Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях.

Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.

Демонстрации:

Виды дисперсных систем и их характерные признаки.

Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля).

Лабораторные опыты:

Получение суспензии серы и канифоли.

Получение эмульсии растительного масла и бензола.

Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия.

2.7. Химические реакции

Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные).

Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г. И. Гесса и его следствия. Энтропия.

Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации.

Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ.

Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).

Демонстрации:

Превращение красного фосфора в белый; кислорода в озон.

Модели бутана и изобутана.

Получение кислорода из пероксида водорода и воды; дегидратация этанола.

Цепочка превращений $P \rightarrow P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$; свойства уксусной кислоты; реакции, идущие с образованием осадка, газа и воды; свойства металлов, окисление альдегида в кислоту и спирта в альдегид.

Реакции горения; реакции эндотермические на примере реакции разложения (этанола, калийной селитры, бихромата аммония) и экзотермические на примере реакций соединения (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия этиленом, гашение извести и др.).

Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных температурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), катализатор сырого мяса и сырого картофеля.

Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой.

Модель «кипящего слоя».

Смещение равновесия в системе: $Fe^{3+} + 3 CNS^- \rightleftharpoons Fe(CNS)_3$; омыление жиров, реакции этерификации.

Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления.

Сравнение свойств 0,1 Н растворов серной и сернистой кислот; муравьиной и уксусной кислот; гидроксидов лития, натрия и калия.

Лабораторные опыты:

Получение кислорода разложением пероксида водорода и (или) перманганата калия.

Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и неорганических кислот.

2.8. Растворы

Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная.

Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты.

Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов.

Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека.

Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза.

Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.

Демонстрации:

Сравнение электропроводности растворов электролитов.

Смещение равновесия диссоциации слабых кислот.

Индикаторы и изменение их окраски в разных средах.

Серноокислый и ферментативный гидролиз углеводов.

Гидролиз карбонатов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония.

Лабораторный опыт:

Характер диссоциации различных гидроксидов.

Практическое занятие:

Приготовление растворов различных видов концентрации.

2.9. Окислительно-восстановительные реакции.

Электрохимические процессы

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.

Классификация окислительно-восстановительных реакций. Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования).

Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.

Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы.

Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.

Демонстрации:

Восстановление дихромата калия цинком.

Восстановление оксида меди (II) углем и водородом.

Восстановление дихромата калия этиловым спиртом.

Окислительные свойства азотной кислоты.

Окислительные свойства дихромата калия.

Гальванические элементы и батарейки.

Электролиз раствора хлорида меди (II).

Лабораторные опыты:

Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот.

Взаимодействие серной и азотной кислот с медью.

Окислительные свойства перманганата калия в различных средах.

2.10. Классификация веществ. Простые вещества

Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные.

Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов.

Коррозия металлов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии.

Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пирро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение.

Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность.

Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств.

Неметаллы — простые вещества. Их атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.).

Демонстрации:

Коллекция «Классификация неорганических веществ» и образцы представителей классов.

Коллекция «Классификация органических веществ» и образцы представителей классов.

Модели кристаллических решеток металлов.

Коллекция металлов с разными физическими свойствами.

Взаимодействие лития, натрия, магния и железа с кислородом; щелочных металлов с водой, спиртами, фенолом; цинка с растворами соляной и серной кислот; натрия с серой; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра.

Оксиды и гидроксиды хрома.

Коррозия металлов в зависимости от условий.

Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий.

Коллекция руд.

Электролиз растворов солей.

Модели кристаллических решеток йода, алмаза, графита.

Аллотропия фосфора, серы, кислорода.

Взаимодействие водорода с кислородом; сурьмы с хлором; натрия с йодом; хлора с раствором бромида калия; хлорной и сероводородной воды; обесцвечивание бромной воды этиленом или ацетиленом.

Лабораторные опыты:

Ознакомление с образцами представителей классов неорганических веществ.

Ознакомление с образцами представителей классов органических веществ.

Ознакомление с коллекцией руд.

Получение кислорода и его свойства.

Получение водорода и его свойства.

Получение пластической серы, химические свойства серы.

Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей.

Свойства угля: адсорбционные, восстановительные.

Взаимодействие цинка или алюминия с растворами кислот и щелочей.

Окрашивание пламени катионами щелочных и щелочноземельных металлов.

2.11. Основные классы неорганических и органических соединений

Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотно-основные свойства.

Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов.

Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот.

Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина.

Амфотерные органические и неорганические соединения. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами.

Соли. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот.

Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений. Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.

Демонстрации:

Коллекции кислотных, основных и амфотерных оксидов, демонстрация их свойств.

Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью.

Реакция «серебряного зеркала» для муравьиной кислоты.

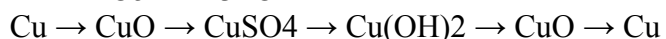
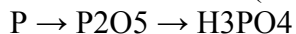
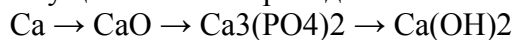
Взаимодействие раствора гидроксида натрия с кислотными оксидами (оксидом фосфора (V)), амфотерными гидроксидами (гидроксидом цинка).

Взаимодействие аммиака с хлороводородом и водой.

Взаимодействие аммиака с метиламином.

Взаимодействие аминокислот с кислотами и щелочами.

Осуществление переходов:



Лабораторные опыты:

Получение и свойства углекислого газа.

Свойства соляной, серной (разбавленной) и уксусной кислот.

Взаимодействие гидроксида натрия с солями (сульфатом меди (II) и хлоридом аммония).

Разложение гидроксида меди.

Получение и амфотерные свойства гидроксида алюминия.

Получение жесткой воды и изучение ее свойств.

Устранение временной и постоянной жесткости.

Практические занятия:

Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства.

Получение аммиака, его свойства.

2.12. Химия элементов

s-Элементы

Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе.

Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования.

Элементы IA-группы. Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение.

Элементы IIA-группы. Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль.

p-Элементы

Алюминий. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия.

Углерод и кремний. Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д.И.Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность.

Галогены. Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Галогены — простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов.

Халькогены. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Халькогены — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль.

Элементы VA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.

Элементы IVA-группы. Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы.

d-Элементы

Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.

Демонстрации:

Коллекции простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств.

Коллекции минералов и горных пород.

Получение аллотропных модификаций кислорода, серы, фосфора.

Химические свойства водорода, кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода.

Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с различными степенями окисления, их свойства.

Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их получение и химические свойства.

Лабораторные опыты:

Изучение свойств простых веществ и соединений s-элементов.

Изучение свойств простых веществ и соединений p-элементов.

Изучение свойств простых веществ и соединений d-элементов.

Практические занятия:

Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств.

Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.

2.13. Химия в жизни общества

Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола.

Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства.

Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и геновая инженерия.

Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.

Демонстрации:

Модели производства серной кислоты и аммиака.

Коллекция удобрений и пестицидов.

Образцы средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

Практические занятия:

Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов.

Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

личностные:

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

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

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

метапредметные:

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

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

предметные:

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

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

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

— сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

— владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

— сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	2
1. Органическая химия	78
1.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	10
1.2 Предельные углеводороды	8
1.3 Этиленовые и диеновые углеводороды	6
1.4 Ацетиленовые углеводороды	4
1.5 Ароматические углеводороды	4
1.6 Природные источники углеводородов	4
1.7 Гидроксильные соединения	6
1.8 Альдегиды и кетоны	6
1.9 Карбоновые кислоты и их производные	6
1.10 Углеводы	6
1.11 Амины, аминокислоты, белки	6
1.12 Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	6
1.13 Биологически активные соединения	6
2. Общая и неорганическая химия	91
2.1 Химия – наука о веществах	3
2.2 Строение атома	4
2.3 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева	8
2.4 Строение вещества	8
2.5 Полимеры	4
2.6 Дисперсные системы	2

2.7 Химические реакции	10
2.8 Растворы	8
2.9 Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	10
2.10 Классификация веществ. Простые вещества	8
2.11 Основные классы неорганических и органических соединений	8
2.12 Химия элементов	10
2.13 Химия в жизни общества	8
ИТОГО	171
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении специальностей СПО.

1. Человек. Человек в системе общественных отношений.

1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы.

Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.

Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мироззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления.

Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности.

Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.

1.2. Духовная культура личности и общества

Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.

1.3. Наука и образование в современном мире

Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.

1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.

Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации.

Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

Практические занятия

Духовная культура личности и общества.

Виды культуры.

Наука в современном мире.

Роль образования в жизни человека и общества.

Мораль.

Религия.

Искусство.

2. Общество как сложная динамическая система

2.1. Общество как сложная система

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции.

Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.

Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса.

Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).

Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.

Практические занятия

Человек, индивид, личность.

Потребности, способности и интересы.

Мировоззрение. Типы мировоззрения.

Основные институты общества.

Общество и природа.

Глобализация.

3. Экономика

3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы

Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства.

Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.

3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.

Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.

3.3. Рынок труда и безработица

Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.

3.4. Основные проблемы экономики России.

Элементы международной экономики

Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике.

Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.

Практические занятия.

Экономика как наука.

Типы экономических систем.

Факторы спроса и предложения.

Функции государства в экономике.

Причины безработицы и трудоустройство.

Особенности современной экономики России.

4. Социальные отношения

4.1. Социальная роль и стратификация

Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность.

Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.

Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

4.2. Социальные нормы и конфликты

Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.

4.3. Важнейшие социальные общности и группы

Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.

Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.

Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекунство и попечительство.

Практические занятия

Социальная стратификация.

Виды социальных норм.

Социальные конфликты.

Социальная стратификация в современной России.

Межнациональные отношения.

Семья в современной России.

5. Политика

5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет.

Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций.

Правовое государство, понятие и признаки.

5.2. Участники политического процесса

Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.

Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.

Практические занятия

Политическая система общества, ее структура. Государство в политической системе общества. Функции государства.

Формы государства.

Гражданское общество и правовое государство. Избирательное право в Российской Федерации. Личность и государство.

6. Право

6.1. Правовое регулирование общественных отношений

Юриспруденция как общественная наука.

Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков.

Юридическая ответственность и ее задачи.

6.2. Основы конституционного права Российской Федерации

Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.

Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.

Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ.

Основные конституционные права и обязанности граждан в России.

Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства.

Право на благоприятную окружающую среду.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы.

Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

6.3. Отрасли российского права

Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельно-

сти. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.

Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

Практические занятия

Право в системе социальных норм.

Система права. Формы права.

Конституционное право.

Права и обязанности человека и гражданина.

Гражданское право.

Трудовое право.

Административное право.

Уголовное право.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

• личностные:

– 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 обще-человеческие, 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:

– 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:

– 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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	2
1. Человек. Человек в системе общественных отношений.	30
1.1 Природа человека, врожденные и приобретенные качества.	20
1.2 Духовная культура человека в обществе.	2
1.3 Наука и образование в современном мире.	4
1.4 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.	4
2. Общество как сложная динамичная система.	14
3. Экономика.	35
3.1 Экономика и экономическая наука. Экономические системы.	8
3.2 Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.	12
3.3 Рынок труда и безработица.	10
3.4 Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.	5
4. Социальные отношения.	30
4.1 Социальная роль и стратификация.	8
4.2 Социальные нормы и конфликты.	12
4.3 Важнейшие социальные общности и группы.	10

5. Политика.	22
5.1 Политика и власть. Государство в политической системе.	10
5.2 Участники политического процесса.	12
6. Право	38
6.1 Правовое регулирование общественных отношений.	10
6.2 Основы конституционного права Российской Федерации.	16
6.3 Отрасли российского права.	12
Итого:	171
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.15 Биология

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий среднего профессионального образования.

Демонстрации:

Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.

Царства живой природы.

1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки.

Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен.

Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов.

Митоз. Цитокинез.

Демонстрации:

Строение и структура белка.

Строение молекул ДНК и РНК.

Репликация ДНК.

Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.

Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных.

Строение вируса.

Фотографии схем строения хромосом.

Схема строения гена.

Митоз.

Практические занятия:

Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.

Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.

Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.

2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ

Размножение организмов. Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие.

Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.

Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

Демонстрации:

Многообразие организмов.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Фотосинтез.

Деление клетки.

Митоз.

Бесполое размножение организмов.

Образование половых клеток.

Мейоз.

Оплодотворение у растений.

Индивидуальное развитие организма.

Типы постэмбрионального развития животных.

Практическое занятие:

Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.

3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.

Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.

Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.

Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).

Демонстрации:

Моногибридное и дигибридное скрещивание.

Перекрест хромосом.

Сцепленное наследование.

Мутации.

Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных.

Гибридизация.

Искусственный отбор.

Наследственные болезни человека.

Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность.

Практические занятия:

Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.

Решение генетических задач.

Анализ фенотипической изменчивости.

Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

4. ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

История развития эволюционных идей. Значение работ К.Линнея, Ж.Б.Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч.Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.

Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С.Четвериков, И.И.Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

Демонстрации:

Критерии вида.

Структура популяции.

Адаптивные особенности организмов, их относительный характер.

Эволюционное древо растительного мира.

Эволюционное древо животного мира.

Представители редких и исчезающих видов растений и животных.

Практические занятия:

Описание особей одного вида по морфологическому критерию.

Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).

Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА

Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.

Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

Демонстрации:

Черты сходства и различия человека и животных.

Черты сходства человека и приматов.

Происхождение человека.

Человеческие расы.

Практическое занятие:

Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.

6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз,

хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

Биосфера — глобальная экосистема. Учение В.И.Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере.

Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.

Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охрана.

Демонстрации:

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

Ярусность растительного сообщества.

Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Экологические пирамиды.

Схема экосистемы.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.

Биосфера.

Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере.

Схема агроэкосистемы.

Особо охраняемые природные территории России.

Практические занятия:

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.

Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля).

Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе.

Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум).

Решение экологических задач.

7. БИОНИКА

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных.

Демонстрации:

Модели складчатой структуры, используемой в строительстве.

Трубчатые структуры в живой природе и технике.

Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике.

Экспедиции:

Многообразии видов.

Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе.

Многообразии сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка).

Естественные и искусственные экосистемы своего района

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

личностные:

– сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

– понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

– способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

– владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

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

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

– обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

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

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

метапредметные:

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

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

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

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

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

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

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

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

предметные:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	2
1. Учение о клетке	10
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	8
3. Основы генетики и селекции	16
4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение	16
5. Происхождение человека	6
6. Основы экологии	12
7. Бионика	2
ИТОГО	72
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОУД.16 География

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессии СПО.

1. Источники географической информации

Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.

Практические занятия:

Ознакомление с географическими картами различной тематики. Нанесение основных географических объектов на контурную карту.

Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы. Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов. Использование статистических материалов и геоинформационных систем.

2. Политическое устройство мира

Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.

Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.

Практические занятия:

Ознакомление с политической картой мира. Нанесение на контурную карту стран мира, крупнейших по площади территории и численности населения.

Составление карт (картосхем), характеризующих государственное устройство стран мира, географию современных международных и региональных конфликтов.

Составление тематических таблиц, характеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития.

3. География мировых природных ресурсов

Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы. Особо охраняемые природные территории.

Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Проблемы и перспективы освоения природных ресурсов Арктики и Антарктики.

Практические занятия:

Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов.

Выявление наиболее типичных экологических проблем, возникающих при использовании различных видов природных ресурсов. Поиск возможных путей их решения.

Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов.

4. География населения мира

Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения.

Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития.

Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира.

Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.

Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.

Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегаполисы.

Практические занятия:

Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира.

Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира.

Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и регионах мира.

Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира.

Сравнительная оценка культурных традиций различных народов.

5. Мировое хозяйство

Современные особенности развития мирового хозяйства

Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности.

Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.

Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.

География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка.

Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.

География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства

Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.

География отраслей третичной сферы мирового хозяйства

Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды.

Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами.

Практические занятия:

Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства.

Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.

Определение основных направлений международной торговли товарами и факторов, формирующих международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.

6. Регионы мира

География населения и хозяйства Зарубежной Европы

Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.

Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Зарубежной Азии

Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Африки

Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

География населения и хозяйства Северной Америки

Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.

США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы.

География населения и хозяйства Латинской Америки

Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Австралии и Океании

Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.

Практические занятия:

Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства.

Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира.

7. Россия в современном мире

Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития.

Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.

Практические занятия:

Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России.

Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.

Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России.

Составление карт (картосхем) внешнеторговых связей России.

8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.

Практические занятия:

Использование географических карт для выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества.

Выявление и оценка важнейших международных событий и ситуаций, связанных с глобальными проблемами человечества.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

личностные:

– сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
 - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
 - сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
 - умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
 - критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
 - креативность мышления, инициативность и находчивость;
- метапредметные:
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
 - умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
 - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
 - осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
 - умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
 - представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
 - понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;
- предметные:
- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
 - владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
 - сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
 - владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
 - владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
 - владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

– владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

– сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение.	
1. Источники географической информации	2
2. Политическое устройство мира	4
3. География мировых природных ресурсов	4
4. География населения мира	6
5. Мировое хозяйство	
Современные особенности развития мирового хозяйства	2
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	4
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	8
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	4
6. Регионы мира	
География населения и хозяйства Зарубежной Европы	6
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	8
География населения и хозяйства Африки	4
География населения и хозяйства Северной Америки	4
География населения и хозяйства Латинской Америки	6
География населения и хозяйства Австралии и Океании	2
7. Россия в современном мире	4
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	
ИТОГО	72
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОУД.17 Экология

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении профессии среднего профессионального образования.

1. Экология как научная дисциплина

Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.

Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды».

Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. Возможные способы решения глобальных экологических проблем.

Демонстрации:

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

Практическое занятие:

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности, окружающей обучающегося.

2. Среда обитания человека и экологическая безопасность

Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.

Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.

Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека.

Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.

Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог.

Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов.

Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Пути решения экологических проблем сельского хозяйства.

Демонстрация:

Схема агроэкосистемы.

Практическое занятие:

Описание жилища человека как искусственной экосистемы.

3. Концепция устойчивого развития

Возникновение концепции устойчивого развития. Глобальные экологические проблемы и способы их решения. Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие». Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие».

«Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние. Экологический след и индекс человеческого развития.

Демонстрации:

Использование ресурсов и развитие человеческого потенциала.

Индекс «живой планеты».

Экологический след.

Практическое занятие:

Решение экологических задач на устойчивость и развитие.

4. Охрана природы

Природоохранная деятельность. История охраны природы в России. Типы организаций, способствующих охране природы. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России.

Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологических проблем. Социально-экономические аспекты экологических проблем.

Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана водных ресурсов в России. Охрана почвенных ресурсов в России. Охрана лесных ресурсов в России. Возможности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов и водных биоценозов).

Демонстрации:

Ярусность растительного сообщества.

Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.

Особо охраняемые природные территории России.

Практическое занятие:

Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы.

Экскурсия:

Естественные и искусственные экосистемы района, окружающего обучающегося-ся.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

личностные:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

метапредметные:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметные:

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек — общество — природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	3
Экология как научная дисциплина	13

Среда обитания человека и экологическая безопасность	24
Концепция устойчивого развития	16
Охрана природы	16
ИТОГО	72
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

УД.01 Индивидуальный учебный проект

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Теоретические основы проектно-исследовательской деятельности

Общая характеристика проектной и исследовательской деятельности. Основные этапы проведения проектных работ и исследования. Теоретические основы научно-исследовательской деятельности. Уровни научного исследования. Структура исследования. Понятийный аппарат исследования. Методы научно-исследовательской деятельности. Способы получения и переработки информации. Виды источников информации. Переработка информации: тезирование, конспектирование, цитирование. Реферат как научная работа. Публичное выступление и его основные правила

Практические работы:

Выбор темы индивидуального проекта, определение актуальности темы, проблемы

Конкретизация целей и конечного продукта индивидуального проекта

Составление опорного конспекта «Уровни исследования»

Работа над введением проекта

Способы переработки информации. Тезисы

Конспектирование. Правила написания конспектов

Цитирование. Правила оформления цитат

Структура учебного и научного реферата. Этапы работы

Публичная защита доклада

Тема 2. Основы проектной деятельности

Системный подход к проектированию. Методы проектирования. Структура проекта. Основные требования к проекту. Ресурсное обеспечение проекта. Формы продуктов проектной деятельности. Методы сбора данных. Правила оформления библиографии. Использование информационных технологий в проектной деятельности. Монологическая речь. Способы оформления конечных результатов индивидуального проекта. Умение отвечать на незапланированные вопросы. Подготовка авторского доклада. Презентация

Практические работы:

Составление характеристики методов проектирования

Планирование проекта

«Портфолио» проекта

Определение вида, формы и типа презентации для проекта

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Личностные

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению,

- сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности,

- системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру,

- способность ставить цели и строить жизненные планы,

- способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

Метапредметные

- освоение межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в познавательной и социальной практике,

- самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками,
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории,
- владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Должны знать:

- основы методологии исследовательской и проектной деятельности;
- структуру и правила оформления исследовательской и проектной работы.

должны уметь:

- формулировать тему исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;
- составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;
- выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;
- определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;
- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;
- выбирать и применять на практике методы исследовательской деятельности адекватные задачам исследования;
- оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;
- рецензировать чужую исследовательскую или проектную работы;
- наблюдать за биологическими, экологическими и социальными явлениями;
- описывать результаты наблюдений, обсуждения полученных фактов;
- проводить опыт в соответствии с задачами, объяснить результаты;
- проводить измерения с помощью различных приборов;
- выполнять письменные инструкции правил безопасности;
- оформлять результаты исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков, формулирования выводов.

Должны владеть понятиями: абстракция, анализ, апробация, библиография, гипотеза исследования, дедукция, закон, индукция, концепция, моделирование, наблюдение, наука, обобщение, объект исследования, предмет исследования, принцип, рецензия, синтез, сравнение, теория, факт.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Теоретические основы проектно-исследовательской деятельности	22
Основы проектной деятельности	11
Промежуточная аттестация	3
ИТОГО	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

УД.02 Программа жизнестойкости

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Жизнестойкий человек. Как им стать?

Познакомить с понятием жизнестойкости и её значимостью в жизни человека, способствовать развитию умения адекватного принятия в свой адрес как положительной информации, так и отрицательной, осознанию внутренних проблем.

Практические занятия:

Тест жизнестойкости

Тема 2 Жизнь – бесценный дар

Формирование ценностного отношения к себе, своей жизни. Развитие представления о взаимосвязи личных качеств с жизненными успехами и неудачами людей. Формирование: убеждения, что успех в учебе и других делах зависит от собственного труда и упорства; уверенного поведения, произвольности и самоконтроля, адекватной самооценки. Обучение приемам конструктивного общения.

Практические занятия:

Упражнение «Мои ценности»

Тема 3. Жизненные ценности

Познакомить участников с понятием «ценность» и выявить специфику жизненных ценностей; сформировать навык выявления ценностей в конфликтах между разными поколениями

Практические занятия:

Упражнение «Необитаемый остров»

Тема 4. Психологические аспекты общения

Характеристика общения Понятие общение и структура. Вида общения. Что означает уметь общаться? Типы межличностного общения. Восприятие в процессе общения

Характеристика факторов, влияющие на восприятие, примеры типичных искажений в общении в будущей профессиональной деятельности. Механизмы восприятия и их сущность каждого. Общение как обмен информацией Характеристика коммуникативной стороне общения, на что необходимо обращать внимание, чтобы преодолеть барьеры непонимания Деловая беседа как форма общения Раскрыть сущность каждой формы вопросов, задаваемых в ходе беседы. Формирования норм профессиональной этики работников предприятий питания

Практические занятия:

Упражнение «Смешной крокодил»

Упражнение «Контакты»

Тема 5. Особенности личности

Я- личность и индивидуальность Понятие личности. Осознание собственной ценности, ценности человеческой жизни. Выбор своей социальной позиции, норм поведения при взаимодействии с другими людьми. Характер принятых решений, направленность выбора в сложных жизненных ситуациях (на модели игровой ситуации). Темперамент. Понятие темперамента. Психологическая характеристика каждого типа темперамента Характер и воля. Понятие характера. Особенности характера. Что такое воля и какова его основная роль. Способности. Что такое способность и как они связаны с деятельностью человека. Какая существует зависимость между способностями, умениями и знаниями. Эмоции и чувства .Что такое эмоции? В чем состоит важное отличие эмоций от чувств? Какое значение в жизни человека играют эмоции? Регуляция стресса. Обучение приемам снижения эмоционального напряжения, отработка релаксационных упражнений. Я не такой как все и все мы разные. Укрепить уважение подростков к себе и окружающим, чувство собственного достоинства, повысить коммуникабельность

Практическое занятие

Упражнение «Кто Я, какой Я...»

Упражнение «Кувшин моего внутреннего мира»

Программа защиты от стресса”.

Упражнение «Грани сходства»

Тема 6. Конфликты в общении

Конфликт и его структура. Раскрыть содержание понятия конфликт, типы конфликтов и сущность каждого типа. Познакомить какие правила поведения следует придерживаться в конфликтной ситуации. Конфликт и его структура. Познакомить какие правила поведения следует придерживаться в конфликтной ситуации. Виды стратегии в Конфликте. Эмоциональное реагирование в конфликтах. Формирование эмоциональной устойчивости, обучение способам профилактики и преодоления эмоциональной напряженности в конфликтной ситуации. Проведение анализа кодекса поведения в конфликте с позиции вашей будущей профессиональной деятельности. Как успешно преодолевать трудности. Определение факторов риска и опасности (в т.ч. зависимости). Индивидуальные приемы психологической защиты и совладающего поведения в ситуациях риска и опасности Понятие «психологическая ловушка». Внешние и внутренние психологические ловушки. Виды внутренних ловушек и способы их преодоления.

Практические занятия:

Упражнение «Снежинка»

Упражнения: «Настроение» , «Улыбка»

Упражнение «На узком мостике»

Тема7. Я и моя жизнь

Я и мой мир. Формирование позитивных представлений о будущем; убеждения, что будущее нужно планировать, достижения и успех – результат деятельности человека. Самоконтроль и саморегуляция, как обязательные элементы успеха. Карта нашего пути. Формирование адекватной временной перспективы и актуализация потребности в самореализации. Позитивное мироощущение. Расширение представлений о зависимости ценностного мировосприятия человека от состояния его внутреннего духовного мира; развитие умения выстраивать гармоничные отношения с окружающим миром; Жить по собственному выбору. Проблемы смысла жизни и счастья – составляющие счастья. Я – в мире сверстников. Я - в мире взрослых; Хорошо ли быть уверенным в себе? Создать условия для развития личностных возможностей, развивать навыки самоанализа собственных слов, действий, поступков и давать адекватную оценку самого себя и сложных ситуаций; научить сохранять спокойствие и невозмутимость в тех ситуациях, которые раньше вызывали тревогу, управлять собственными чувствами и эмоциями; повысить уверенное поведение и умение противостоять групповому давлению

Практические работы:

Упражнение «Колесо жизни»

Проективная методика «Материк»

Сочинение «Мои идеальный день»

Проективная методика «Дерево»

Тест жизнестойкости

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

- сформировать у обучающихся полное представление о здоровом образе жизни, самопризнании, самопонимании;
- привить нравственные способы поведения, решения проблем;
- овладеть навыками рефлексии, социальными навыками, способствующими эффективно-му взаимодействию с окружающими.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема1. Жизнестойкий человек. Как им стать?	2
Тема 2 Жизнь – бесценный дар	2
Тема 3. Жизненные ценности	2
Тема 4. Психологические аспекты общения	6
Тема 5. Особенности личности	11
Тема 6. Конфликты в общении	7
Тема7. Я и моя жизнь	10
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	36

УД.03 Основы финансовой грамотности

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1 Банковские продукты

Виды кредитов. Ипотечное кредитование. Принципы кредитования. Необходимые документы при оформлении кредита. Федеральный закон «О кредитных историях». Кредитное бюро, кредитная история. Виды платежей по кредитам. Банковские депозиты: виды, особенности и доходность. Маржа. Способы начисления процентов по депозитам. Критерии надежности банка. Условия открытия вклада. Информация о банке и банковских продуктах.

Практические задания:

Рассчитать размеры выплат по различным видам кредитов.

Привести примеры виды банковских депозитов.

Вычислить простые и сложные проценты по депозиту.

Тема 2 Расчетно-кассовые операции

Конвертируемость национальной валюты. Национальная валюта. Валютные курсы. Выбор банковской карты. Виды банковских карт (дебетовая и кредитная).

Практические задания:

Решение познавательных и практических задач, отражающих типичные экономические ситуации.

Тема 3 Инвестиции

Инструменты личного финансирования на финансовых рынках и их особенности. Рынок. Функции рынка. Рынок капитала. Инвестирование. Фондовый рынок. Ценные бумаги. Виды ценных бумаг. Операции на рынке ценных бумаг. ПИФ. Виды и типы ПИФов, особенности их работы. Правила безопасности при обращении с ПИФами. Внебюджетные фонды России. Пенсионная система России. Способы увеличения пенсии. Критерии выбора управляющей компании и негосударственного пенсионного фонда. Инвестиционный пай. ПИФы. Принципы работы ПИФов. Покупка паев ПИФов. Отчетность в ПФР. Оформление и выплата пенсий.

Практические задания:

Анализ информации о способах инвестирования денежных средств, предоставляемой различными информационными источниками и структурами финансового рынка.

Расчет доходности методом простых и сложных процентов.

Расчет стоимости паев инвестиционных фондов.

Начисление страховых взносов на обязательное пенсионное страхование за 6 месяцев застрахованному лицу.

Тема 4 Страхование

Понятие страхования. Страхователь. Страховка. Страховщик. Договор страхования. Ведущие страховые компании в России. Страхование имущества граждан. Особенности личного страхования. Виды страховых продуктов. Информация о страховой компании и предоставляемых страховых программах.

Практические задания:

Оценка роли обязательного и добровольного страхования в жизни человека.

Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя.

Расчет страхового взноса в зависимости от размера страховой суммы, тарифа, срока страхования и других факторов.

Тема 5 Основы налогообложения

Изучение налогового законодательства РФ. Структура налоговой системы РФ. Классификация налогов РФ. Принципы налогообложения. Назначение налоговых льгот. Порядок и основания предоставления налоговых льгот. Права и обязанности налогоплательщика, налоговых органов. Функции налогов. Налоговый вычет. Местные налоги. Информация о налоговой инспекции. Отдел учета и работы с налогоплательщиками.

Практические задания:

Формирование базовых знаний о налоговой системе РФ как инструменте государственной экономической политики.

Вычисление величины выплат по индивидуальному подоходному налогу.

Расчет налогового вычета по НДФЛ. Расчет НДС.

Тема 6 Личное финансовое планирование

Деньги. Финансовое планирование. Номинальные и реальные доходы. Структура семейного бюджета. Источники семейного дохода. Личный бюджет. Дефицит. Профицит. Баланс. Личные финансовые цели, предварительная оценка их достижимости. Личный финансовый план (ЛФП). Этапы построения ЛФП. Представление личного финансового плана.

Практические задания:

Составление семейного бюджета.

Составление текущего и перспективного личного финансового бюджета.

Разработка стратегии сокращения расходной части личного бюджета и увеличения его доходной части (на конкретных примерах).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

личностные:

- воспитание мотивации к труду, стремления строить свое будущее на основе целеполагания и планирования, ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства;

метапредметные:

- развитие аналитических способностей, навыков принятия решений на основе сравнительного анализа сберегательных альтернатив, планирования и прогнозирования будущих доходов и расходов личного бюджета, навыков менеджмента;

предметные:

- приобретение студентами компетенций в области финансовой грамотности, которые имеют большое значение для последующей интеграции личности в современную банковскую и финансовую среды.

- формирование навыков принятия грамотных и обоснованных финансовых решений, что поможет добиться финансовой самостоятельности и успешности в бизнесе.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Банковские продукты	6
Расчетно-кассовые операции	6
Инвестиции	6
Страхование	6
Основы налогообложения	6
Личное финансовое планирование	6
ИТОГО	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

УД.04 Родная литература

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Прикосновение к Алтаю

Алтайский край, Алтай на карте России. Что мы знаем об Алтае литературном?

Раздел 2. Устное народное творчество Алтая - Алтайский фольклор

Богатство жанров и тематики произведений устного народного творчества Алтая. Специфические черты алтайского фольклора. Загадочный мир природы. Описание быта, образа жизни, обычаев и традиций алтайцев. Легенда о Золотом озере. Легенда о золотом мече. Легенда о Бии и Катунь. Легенда о красавице и двух богатырях. Легенда о золотых украшениях. Легенда об озере Ая. Сказка о любопытном духе. Сказка о злых алмысах и хитром мальчике. Сказка о том, как охотник с алмысами спорил. Мудрость и аллегорический смысл алтайских народных сказок в обработке Павла Васильевича Кучияка, Анны Львовны Гарф («Счастливым Рысту», «Шелковая кисточка», «Про сороку» и др.).

Практическое занятие №1 Написание рассказов, стихотворений, пейзажных зарисовок, путевых заметок. Работа над проектом «Легенды Алтая»

Раздел 3. Поэты/ писатели XIX века о Родине и родной природе

Николай Михайлович Ядринцев. Природа Алтая в видении автора. Из путевых записок об Алтае. «Сибирская Швейцария», «Странник на золотом озере». Знакомство с жанром путевых заметок. Степан Иванович Гуляев. Из фольклорных записей. «Добрыня Никитич и Василий Казимерской». Воплощение лучших человеческих качеств: физической силы, чувства собственного достоинства, доброты. Стихотворения М.И. Юдалевича, Н.А. Балакиревой, В. Я. Озолина, В.К. Косарецкого, Д. Шарабарина, О.В. Скворцовой. Красота и богатство родных мест. Любовь к родному краю Александр Александрович Черкасов. «На Алтае». Тема природы и охоты. История заселения Алтая, прошлое рудников и заводов, выдающихся людей.

Практическое занятие № 2 Написание рассказов, стихотворений, пейзажных зарисовок, путевых заметок. Работа над проектом «Мой Алтай»

Раздел 4. Алтай в начале 20 века

Василий Макарович Шукшин. «Срезал», «Сапожки», «Забуксовал», «Беседы при ясной луне», «Как мужик переправлял через реку волка, козу и капусту», «Мечты». «Деревенская» тема. Широта изображения жизни. Сложность и неоднозначность характеров сельчан. Выразительность речи героев. Владимир Борисович Свинцов. Сборник рассказов: «У рыбацкого костра» (рассказы по выбору учащихся). Интересные случаи из беспокойной жизни рыбаков-любителей. Поэтические картины природы родного края. Бородин Пётр Антонович. Рассказы о Барнауле. Георгий Васильевич Егоров. Рассказы о разведчиках. Нравственная красота советского солдата. Изображение героического подвига народа. Тема воинского долга, боевой дружбы, ненависти к фашизму Николай Николаевич Чебаевский. «Клад - озеро». Влияние учителя на формирование характера ребят. Приключения деревенских детей. Взаимоотношения детей и взрослых.

Практическое занятие № 3 Анализ рассказа В.М.Шукшина

Практическое занятие № 4 Тема воинского долга, боевой дружбы, ненависти к фашизму в рассказах Г.В.Егорова

Раздел 5. Алтай литературный

«Посмотри, как он хорош, край, в котором ты живешь!».

Практическое занятие №5 Шукшинские дни на Алтае

Практическое занятие №6 Рождественские чтения

Практическое занятие №7 Клуб «Вдохновение». Анализ стихотворения

Практическое занятие №8 Написание рассказов, стихотворений, пейзажных зарисовок, путевых заметок, подготовка презентаций

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Личностные:

- Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа). Осознание этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества (идентичность человека с российской многонациональной культурой, сопричастность истории народов и государств, находившихся на территории современной России); интериоризация гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

-Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов

-Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (способность к нравственному самосовершенствованию; веротерпимость, уважительное отношение к религиозным чувствам, взглядам людей или их отсутствию; знание основных норм морали, нравственных, духовных идеалов, хранимых в культурных традициях народов России, готовность на их основе к сознательному самоограничению в поступках, поведении, расточительном потребительстве; сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества, в становлении гражданского общества и российской государственности; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

-Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

-Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).

-Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).

-Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции; сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры; уважение к истории культуры своего Отечества, выраженной в том числе в понимании красоты человека; потребность в общении с художественными произведениями, сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

-Совершенствование духовно-нравственных качеств личности;

-Обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей языка на основе изучения выдающихся произведений российской культуры, культуры своего народа, мировой культуры;

-Самоопределение и самопознание, ориентация в системе личностных смыслов на основе соотнесения своего «Я» с художественным миром авторов и судьбами их героев.

Метапредметные:

-Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; планировать пути достижения целей, осознанно выбирая наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

-Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

-Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение и делать выводы;

-Навыки смыслового чтения;

-Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

-Умение использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств и мыслей; владение устной и письменной речью;

-Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий

Предметные:

-Воспитание творческой личности путём приобщения к литературе как искусству слова;

-Совершенствование умения читать правильно и осознанно, вслух и про себя; пересказывать текст различными способами (полный, выборочный, краткий);

-Совершенствование читательского опыта;

-Совершенствование мотивации к систематическому, системному, инициативному, в том числе досуговому, чтению;

-Совершенствование умения пользоваться библиотечными фондами (нахождение нужной книги по теме урока; для досугового чтения; для выполнения творческих работ и т.д.);

-Развитие интереса к творчеству;

-Развитие умения характеризовать художественные и научно-популярные тексты;

-Развитие навыка характеристики и анализа текстов различных стилей и жанров в соответствии с целями и задачами на уроках литературы различных типов;

-Развитие умения пользоваться монологической, диалогической, устной и письменной речью; составлять отзыв о прочитанном, краткую аннотацию о книге; создавать творческие работы различных типов и жанров;

-Формирование умения нахождения родовых и жанровых особенностей различных видов текстов;

-Формирование умения по применению литературоведческих понятий для характеристики (анализа) текста или нескольких произведений

-Умение правильно, бегло и выразительно читать тексты художественных и публицистических произведений;

-Выразительное чтение произведений или отрывков из них наизусть;

-Осмысление и анализ изучаемого в школе или прочитанного самостоятельно художественного произведения (сказка, стихотворение, глава повести и пр.);

-Умение определять принадлежность произведения к одному из литературных родов (эпос, лирика, драма), к одному из жанров или жанровых образований (эпические и драматические тексты);

- умение обосновывать свое суждение, давать характеристику героям, аргументировать отзыв о прочитанном произведении;
- Умение выявлять роль героя, портрета, описания, детали, авторской оценки в раскрытии содержания прочитанного произведения;
- Умение составлять простой и сложный планы изучаемого произведения;
- Умение объяснять роль художественных особенностей произведения и пользоваться справочным аппаратом учебника;
- Умение владеть монологической и диалогической речью, подготовка сообщений, докладов, рефератов;
- Умение письменно отвечать на вопросы, писать сочинения на литературную и свободную темы;
- Умение выявлять авторское отношение к героям, сопоставлять высказывания литературоведов, делать выводы и умозаключения

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Раздел 1. Прикосновение к Алтаю	2
Раздел 2. Устное народное творчество Алтая - Алтайский фольклор	6
Раздел 3. Поэты/ писатели XIX века о Родине и родной природе	6
Раздел 4. Алтай в начале 20 века	10
Раздел 5. Алтай литературный	11
Помежуточная аттестация	1
ИТОГО	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.

Практические занятия

Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов

Лабораторные работы

Изучение под микроскопом микроорганизмов

Самостоятельная работа

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры

борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля

Практические занятия

Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах

Самостоятельная работа

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Раздел 2. Основы физиологии питания

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

Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания

Самостоятельная работа

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи

Практические занятия

Изучение схемы пищеварительного тракта.

Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда

Практические занятия

Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.

Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)

Тема 2.4 Рациональное питание

Рациональное питание: понятие, основные принципы. Сбалансированное питание для различных групп населения. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Возрастные особенности детей и подростков. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания

Практические занятия

Составление рационов питания для различных категорий потребителей

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена

Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки про-

ведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены

Самостоятельная работа

Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил

Тема 3.2 Санитарно- гигиенические требования к помещениям

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения

Практические занятия

Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования

Самостоятельная работа

Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Тема 3.3 Санитарно- гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок

Практические занятия

Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).

Самостоятельная работа

Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Тема 3.4 Санитарно- гигиенические

Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов. Требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

Самостоятельная работа

Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором

<p>сти, применительно к различным контекстам.</p>	<p>сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траек-</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траекто-</p>

	тории профессионального развития и самообразования		рии профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкции на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	Правила построения простых основные употребительные глаголы (быто-

	<p>Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>(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>вая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения,</p>	<p>Требования производственной санитарии Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>

		товарное соседство скомплектованных, упакованных полу- фабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продук- ции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Соблюдать санитар- но- гигиенические требования в процессе приготовления и под- готовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобу- лочных мучных кон- дитерских изделий	
--	--	--	--

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	1
Основы микробиологии в пищевом производстве	13
Основы физиологии питания	14
Санитария и гигиена в пищевом производстве	13
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров. Состояние рынка продовольственных товаров. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов

Тема 2. Классификация продовольственных товаров

Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.

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

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тематика лабораторных работ

Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.

Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров

Тематика лабораторных работ

Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров

Тематика лабораторных работ

Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов

Тематика лабораторных работ

Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.

Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов

Тематика лабораторных работ

Органолептическая оценка качества мяса

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.

Тематика лабораторных работ

Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений 1

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения вкусовых товаров.

Тематика лабораторных работ

Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необхо-</p>	<p>Номенклатура информационных источников применя-</p>

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ра источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	димые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	емых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценно-	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специ-	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения

ских ценностей.	стей.	альности)	в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связанные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные употребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5		Обеспечивать хране-	Ассортимент, тре-

ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		ние сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении	бования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов
--	--	--	--

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	2
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров	6
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	5
Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров	5
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	5
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	5
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	5
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	5
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	3
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	42
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.

Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания

Тематика практических занятий

Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).

Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).

Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

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

Тема 2.1 Механическое оборудование

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации

Тематика практических занятий

Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.

Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыб

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Тема 2.2 Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тематика практических занятий

Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования

Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Тема 2.3 Холодильное оборудование

Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены

Тематика практических занятий

Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Самостоятельная работа обучающихся

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников	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 дей-	Актуальный профессиональный 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

	<p>нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>ствия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05.</p>	<p>Грамотно устно и пись-</p>	<p>Излагать свои мысли</p>	<p>Особенности соци-</p>

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	менно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	на государственном языке Оформлять документы	ального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкции на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные	правила построения простых основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов про-

		<p>темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения названные или интересующие профессиональные темы</p>	<p>фессиональной деятельности особенностями производства правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению:</p> <p>-полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе опасными факторами (система ХАССП).</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря</p>

		<p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и складывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению:</p> <ul style="list-style-type: none"> -полуфабрикатов, -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, -хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности,</p>	<p>таря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы правки кухонных ножей</p>
--	--	--	--

		пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.	
--	--	---	--

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Классификация и характеристика основных типов организаций питания	4
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	20
Механическое оборудование	23
Тепловое оборудование	19
Холодильное оборудование	13
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	82
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики

Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов

Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.

Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.

Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая

характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.

Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.

Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора

Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.

Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.

Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды.

Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01 Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемных профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выявление всех возможных источников не-	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; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Составить план дей-	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

	<p>обходимых ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата выполнения плана и способов его реализации, Определение критериев оценки плана и рекомендаций по его совершенствованию</p>	<p>ствия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы для выполнения плана;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структуру плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p><i>ОК 2</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Классификация и структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p><i>ОК 3</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Применять правила самоменеджмента</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Правила самоменеджмента</p>

<p><i>ОК 4</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Управление конфликтами и стрессами</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Мотивировать подчиненных Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Управлять конфликтами и стрессами в коллективе</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности Методы управления конфликтными ситуациями и способы борьбы со стрессами</p>
<p><i>ОК 5</i> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Владение грамотным устным и письменным изложением своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Эффективно использовать правила делового общения</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. Этику и правила делового общения</p>
<p><i>ОК 6</i> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимание значимости своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p><i>ОК 7</i> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Эффективно применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. Знать правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
<p><i>ОК 9</i> Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации, порядок их приме-</p>

ной деятельности.	реализации профессиональной деятельности	профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	нения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<i>OK 10</i> Пользоваться профессиональной документацией на	Применение в профессиональной деятельности нормативных и учетно-отчетных государственных и иностранном языке.	Грамотно использовать нормативную и оформлять учетно-отчетную документов на государственном и иностранном языке. документацию для решения профессиональных задач	Виды учетно-отчетной документации, используемой в профессиональной деятельности
<i>OK 11</i> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составление Бизнес-плана Умение презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Грамотный выбор кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	6
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	14
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	8
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	7
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.05 Основы калькуляции и учета

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документообо-

рота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанный бизнеса

Самостоятельная работа обучающихся

Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товароборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий

Тематика практических занятий

Работа со Сборником рецептов:

- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,

- определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья

Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день

Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление

Самостоятельная работа обучающихся

Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)

Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации

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

Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и питания тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.

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

Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира

Самостоятельная работа обучающихся

Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<i>ОК 01</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<i>ОК 2</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию ин-	Планирование информационного поиска из широкого набора ис-	Определять задачи поиска информации Определять необхо-	Номенклатура информационных источников при-

формации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	точников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	димые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	меняемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
<i>ОК 3</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования современной	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<i>ОК 4</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<i>ОК 5</i> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<i>ОК 9</i> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в професси-

		обеспечение	ональ- ной дея- тельности
<i>ОК 10</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
<i>ПК</i> 1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	4
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	14
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	8
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых органи-	8

защит питания	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	10
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	5
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	50
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.06 Охрана труда

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Междисциплинарные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда

1.1 Законодательство в области охраны труда

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.

Практическая работа

Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.

1.2 Обеспечение охраны труда.

Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.

Самостоятельная работа

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения

1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях

Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовое и лечебно-

профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий): характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.

Самостоятельная работа

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

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

Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.

Практическая работа

Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.

2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.

Практическая работа.

Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.

Самостоятельная работа

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания».

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

3.1 Электробезопасность

Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы

защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.

Самостоятельная работа

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания.

3.2 Пожарная безопасность.

Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.

Практическая работа

Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.

Самостоятельная работа

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания.

3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию.

Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.

Самостоятельная работа

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллек-	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда;

	<p>тивной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p>

	<p>профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы 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>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.</p>

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	2
Нормативно - правовая база охраны труда	12
Условия труда на предприятиях общественного питания	8
Электробезопасность и пожарная безопасность	13

Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

Освоение лексического материала по теме «Продукты, овощи, фрукты». Освоение лексического материала по теме «Способы приготовления пищи». Освоение грамматического материала по теме «Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every». Освоение грамматического материала по теме «Простые нераспространённые предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространённые за счет однородных членов предложения и /или второстепенных членов предложения» Освоение грамматического материала по теме «Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них. Безличные предложения. Понятие глагола - связки»

Самостоятельная работа обучающихся

Составление кроссвордов по теме «Продукты питания»

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала

Освоение лексического материала по теме «Типы предприятий общественного питания, персонал». Освоение грамматического материала по теме «Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения». Освоение грамматического материала по теме «Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля». Освоение грамматического материала по теме «Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite».

Самостоятельная работа обучающихся

Написание сочинения на тему «Работа кухни»

Тема 3. Структура меню и рецепты блюд

Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню». Освоение грамматического материала по темам: «Завершенные времена глагола», «Колличественные местоимения much, many, few, a few, little, a little».

Самостоятельная работа обучающихся

Составление меню ресторана, кафе.

Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование

Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Освоение грамматического по теме «Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения».

Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда

Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда». Освоение грамматического материала по теме «Времена группы Continuous».

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане

Освоение лексического материала на основе диалогов по обслуживанию посетителей. Освоение грамматического материала по теме «Сложноподчиненные предложения с придаточным типа If I were you, I would do English, instead of French».

Самостоятельная работа обучающихся

Составление диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов

Освоение лексического материала по теме «Система закупок и хранения продуктов». Освоение грамматического материала по теме «Инфинитив, инфинитивные конструкции»

Тема 8. Организация работы бармена и сомелье

Освоение лексического материала по теме «Организация работы бармена и сомелье».
Освоение грамматического материала по теме «Временные формы страдательного залога».

Самостоятельная работа обучающихся

Составление диалогов на тему «Обслуживание в баре».

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран». Освоение грамматического материала по теме «Грамматические средства для выражения будущего времени: Future Simple, to be going to, Present Continuous».

Самостоятельная работа обучающихся

Подготовка презентаций о разных национальных кухнях

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах; Структура плана для решения задач; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной

			деятельности.
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология Коллектива</p> <p>Психология Личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК.5 Осуществлять устную и письменную	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном</p>	<p>Особенности социального и культурного</p>

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	языке Оформлять документы	контекста Правила оформления документов.
ОК.6 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современное оборудование кухни. Современные технологии приготовления пищи.
ОК.7 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности Особенности произношения Правила чтения текстов профессиональной направленности

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
---------------------	------------------

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	10
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	4
Тема 3. Структура меню и рецепты блюд	4
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	2
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	2
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	4
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	2
Тема 8. Организация работы бармена и сомелье	2
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	5
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Основные законодательные положения и организация охраны труда.

Система стандартов безопасности труда. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Закон Алтайского края «Об охране труда в Алтайском крае». Трудовой кодекс РФ. Термины и определения. Правовая основа экологической деятельности в РФ. Организация охраны труда Коллективный договор. Обязанности работника в области охраны труда. Права работников. Организация охраны труда на предприятии. Природоохранные (экологические) службы на предприятии. Рабочее время и время отдыха. Обязанности работников в области охраны труда. Права работников. Надзор и контроль по охране труда Ответственность работодателей и должностных лиц за нарушение законодательных и иных нормативных актов об охране труда. Государственный надзор и контроль, его инспекции. Права инспекций общественного контроля.

Практические работы

Составление конспекта документов, регламентирующих охрану труда.

Нормативы рабочего времени для различных категорий рабочих

Система контроля по охране труда

Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Причины травматизма и заболеваемости. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Классификация несчастных случаев на производстве. Положение о порядке расследования и учета несчастных случаев на производстве. Обязанности работодателя при расследовании несчастных случаев. Комиссия по расследованию. Порядок расследования несчастных случаев. Оформление несчастных случаев на производстве. Акт по форме Н-1. Мероприятия по предупреждению несчастных случаев на производстве. Организация обучения работающих безопасности труда. Инструктажи по охране труда. Вводный инструктаж. Первичный инструктаж на рабочем месте. Повторный инструктаж. Внеплановый инструктаж. Целевой инструктаж. Оформление инструктажей.

Практические работы

Примеры причин травматизма и профзаболеваемости

«Положение о порядке расследования и учета несчастных случаев на производстве» от 03.06. 1995г. № 558

Виды инструктажей

Тема 3. Электро и пожарная безопасность

Причины поражения электрическим током. Опасность поражения. Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Условие возникновения электротравмы. Основные факторы, влияющие на степень поражения электрическим током. Категории поме-

щений по электробезопасности. Квалификационные группы по электробезопасности. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током: защитное заземление, зануление, защитное отключение, двойная изоляция, понижающие трансформаторы. Индивидуальные средства защиты. Защита от статического электричества. Молниезащита. Действия в зоне шагового напряжения. Освобождение пострадавшего от действия электрического тока. Оказание первой медицинской помощи пострадавшим. Причины возникновения пожаров Пожарные подразделения и пожарные организации. Противопожарная профилактика. Противопожарные мероприятия. Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе. Основные термины и определения.

Практические работы

Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм

Способы и средства защиты от поражения электрическим током.

Виды индивидуальных средств защиты

Примеры причин возникновения пожаров. Противопожарный инструктаж и пожарно-технический минимум.

Классификация веществ и материалов по пожароопасности свойств.

Средства пожаротушения

Учебная пожарная тревога

Тема 4. Производственная санитария и гигиена труда.

Вредные производственные факторы. Виды и характеристика вредных производственных факторов. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Критерии оценки условий труда на производстве Гигиенические категории оценки условий труда. Воздух в помещении. Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе. Микроклимат производственных помещений. Виды помещений на предприятии. Параметры микроклимата производственных помещений. Классификация условий труда по классам опасности. Шум и вибрация. Уровень шума, его частота. Измерение шума и вибрации. Электромагнитные излучения. Биологическое, ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Компьютер, как источник электромагнитных излучений, его влияние на организм человека. Безопасность при работе на ПЭВМ. Бытовые источники электромагнитных излучений. Отопление и вентиляция Виды отопительных систем. Виды вентиляции. Кондиционирование воздуха в помещениях. Требования к освещению помещений Производственное освещение. Виды освещенности и нормирование освещения. Измерение освещенности помещений. Правила и нормы освещения. Искусственное освещение. Нормы освещенности рабочих поверхностей в производственных помещениях

Практическая работа

Характеристика опасных и вредных производственных факторов.

Предельно допустимые уровни шума и вибрации

Виды и способы безопасности от электромагнитных излучений

Виды отопительных и вентиляционных систем

Виды, правила и нормы освещения

Санитарно-гигиенические условия и физиологические условия труда. Гигиена труда. Личная гигиена работников

Тема 5 Техника безопасности в сельском хозяйстве

Допуск к работе на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности. Средства индивидуальной защиты в пищевой промышленности. Безопасность труда при эксплуатации оборудования для пищевой промышленности

Практические работы

Сигнальные цвета согласно ГОСТ 12.4.026-76. Знаковая сигнализация.

Средства индивидуальной защиты от опасных и вредных производственных факторов

Требования техники безопасности к слесарному инструменту

Правила техники безопасности при погрузке, укладки и строповке грузов

Правила техники безопасности при обслуживании оборудования для поения, кормления животных и удаления навоза

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

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

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

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

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

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

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

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим;

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 национальной безопасности России;

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

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 1. Основные законодательные положения и органи-	6

защита охраны труда	
Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	5
Тема 3. Электро и пожарная безопасность	8
Тема 4. Производственная санитария и гигиена труда.	8
Тема 5 Техника безопасности в сельском хозяйстве	7
Промежуточная аттестация	2
ИТОГО	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.09 Физическая культура

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1 Физкультурно-оздоровительная деятельность

Тема 1.1 Знания о физкультурно-оздоровительной деятельности

Предупреждение раннего старения и длительного сохранения творческой активности человека, средствами физической культуры. Общие представления о современных оздоровительных системах физического воспитания (ритмическая гимнастика, аэробика, атлетическая гимнастика), их цель, задачи, содержание и формы организации. Формирование индивидуального стиля жизни, приобретение положительного психо-социального статуса и личностных качеств, культуры межличностного общения и поведения.

Влияние регулярных занятий физическими упражнениями родителей на состояние здоровья их будущих детей. Занятия физической культурой в предродовой период у женщин, особенности их организации, содержания и направленности (материал для девушек).

Физическая культура в организации трудовой деятельности человека, основные причины возникновения профессиональных заболеваний и их профилактика оздоровительными занятиями физической культурой (гимнастика при занятиях умственной и физической деятельностью, простейшие сеансы релаксации и самомассажа, банных процедур).

Общие представления об адаптивной физической культуре, цель, задачи и формы организации, связь содержания и направленности с индивидуальными показаниями здоровья. Правила и требования по индивидуализации содержания самостоятельных форм занятий адаптивной физической культурой.

Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок).

Основы законодательства Российской Федерации в области физической культуры, спорта, туризма, охраны здоровья (извлечения из статей, касающихся соблюдения прав и обязанностей граждан в занятиях физической культурой).

Практические занятия: занятия физическими упражнениями, ритмической гимнастикой

Тема 1.2 Физическое совершенствование с оздоровительной направленностью

Индивидуальные комплексы упражнений адаптивной (лечебной) физической культурой в соответствии с медицинскими показаниями (при нарушениях зрения, осанки и плоскостопия; при остеохондрозе; бронхиальной астме и заболеваниях сердечно-сосудистой системы; при частых нервно-психических перенапряжениях, стрессах, головных болях; простудных заболеваниях и т.п.). Комплексы упражнений в предродовом периоде (девушки).

Индивидуализированные комплексы упражнений из оздоровительных систем физического воспитания: Атлетическая гимнастика (юноши): комплексы упражнений на общее и избирательное развитие силы мышц, «подтягивание» отстающих в своем развитии мышц и мышечных группы; комплексы упражнений на формирование гармоничного телосложения (упражнения локального воздействия по анатомическим признакам); комплексы упражнений на развитие рельефа мышц плеча, груди, спины, бедра, брюшного пресса.

Ритмическая гимнастика (девушки): стилизованные комплексы общеразвивающих упражнений на формирование точности и координации движений; упражнения художественной гимнастики с мячом (броски и ловля мяча, отбивы мяча, перекаты мяча, выкруты мяча), со скакалкой

кой (махи и круги скакалкой, прыжки, переводы скакалки, броски скакалки), с обручем (хваты, повороты, вращения, броски, прыжки, маховые движения, перекаты).

Аэробика (девушки): композиции из общеразвивающих упражнений силовой и скоростно-силовой направленности, с постепенным повышением физической нагрузки (с усилением активности аэробных процессов); общеразвивающие упражнения на развитие выносливости, гибкости, координации (включая статическое и динамическое равновесие) и ритма движений.

Практические занятия: Атлетическая гимнастика (юноши), аэробика (девушки)

Тема 1.3 Способы физкультурно-оздоровительной деятельности

Планирование содержания и физической нагрузки в индивидуальных оздоровительных занятиях, распределение их в режиме дня и недели.

Выполнение простейших гигиенических сеансов самомассажа (состав основных приемов и их последовательность при массаже различных частей тела). Выполнение простейших приемов точечного массажа и релаксации.

Наблюдения за индивидуальным здоровьем (расчет «индекса здоровья» по показателям пробы Руфье), физической работоспособностью (по показателям пробы РWC/170) и умственной работоспособностью (по показателям таблицы Анфимова).

Ведение дневника самонаблюдения за физическим развитием и физической подготовленностью, состоянием здоровья и работоспособностью.

Практические занятия: расчет «индекса здоровья» по показателям пробы Руфье.

Раздел 2 Спортивно-оздоровительная деятельность с прикладно-ориентированной физической подготовкой

Тема 2.1 Знания о спортивно-оздоровительной деятельности с прикладно-ориентированной физической подготовкой

Общие представления о самостоятельной подготовке к соревновательной деятельности, понятие физической, технической и психологической подготовки. Общие представления об индивидуализации содержания и направленности тренировочных занятий (по избранному виду спорта), способы совершенствования техники в соревновательных упражнениях и повышения физической нагрузки (понятие режимов и динамики нагрузки). Особенности распределения тренировочных занятий в режиме дня и недели.

Общие представления о прикладно-ориентированной физической подготовке, ее цель, задачи и формы организации, связь со спортивно-оздоровительной деятельностью.

Практические занятия: тренировочные занятия (по избранному виду спорта)

Тема 2.2 Физическое совершенствование со спортивно-оздоровительной и прикладно-ориентированной направленностью

Гимнастика с основами акробатики: совершенствование техники в соревновательных упражнениях и индивидуально подобранных спортивных комбинациях (на материале основной школы). Прикладные упражнения на гимнастических снарядах с грузом на плечах (юноши): ходьба по гимнастическому бревну, с поворотами и с расхождением; передвижение в вися на руках по горизонтально натянутому канату и в вися на руках с захватом каната ногами; лазанье по гимнастическому канату и гимнастической стенке, опорные прыжки через препятствия. Строевые команды и приемы (юноши).

Легкая атлетика: совершенствование индивидуальной техники в соревновательных упражнениях (на материале основной школы). Прикладные упражнения (юноши): кросс по пересеченной местности с использованием простейших способов ориентирования; преодоление полос препятствий с использованием разнообразных способов метания, переноской «пострадавшего» способом на спине.

Лыжные гонки: совершенствование индивидуальной техники ходьбы на лыжах (на материале основной школы). Прикладные упражнения (юноши): специализированные полосы препятствий, включающие подъемы, спуски («по прямой» и «змейкой»), небольшие овраги и невысокие трамплины.

Спортивные игры: Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх (баскетболе, волейболе, мини-футболе, настольном теннисе, руч-

ном мяче). Прикладные упражнения (юноши): упражнения и технические действия, сопряженные с развитием основных психических процессов (скорость реакции, внимание, память, оперативное мышление).

Атлетические единоборства (юноши): Основные средства защиты и самообороны: захваты, броски, упреждающие удары руками и ногами, действия против ударов, захватов и обхватов. Упражнения в страховке и само страховке при падении.

Практические занятия: отработка техники выполнения упражнений

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

уметь

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- развивать физические качества и повышать функциональные возможности организма;

- овладевать технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания;

- приобретать компетентности в физкультурно-оздоровительной деятельности, овладевать навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

знать

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Физкультурно-оздоровительная деятельность	27
Спортивно-оздоровительная деятельность с прикладно-ориентированной физической подготовкой	20
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	48
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.10 Организация обслуживания в общественном питании

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Организация работы по обслуживанию посетителей на предприятии общественного питания.

Тема 1.1. Характеристика торговых помещений.

Характеристика торговых помещений. Виды торговых помещений, состав, размещение, требование к торговым помещениям, оборудование и оформление.

Тема 1.2 Основы составления меню.

Основы составления меню.

Разработка меню для различных видов обслуживания. Меню со свободным выбором блюд; меню дневного рациона питания; меню скомплектованного рациона питания; меню детского питания; меню диетического питания; меню для специальных видов обслуживания

Практические занятия: Составление меню для различных видов обслуживания.

Самостоятельная работа: Разработка заказного меню;

Тема 1.3 Формы обслуживания посетителей в столовой.

Формы обслуживания посетителей в столовой.

Самообслуживание с предварительной оплатой; самообслуживание с последующей оплатой; самообслуживание с оплатой после приема пищи;

Практические занятия

Самостоятельная работа: Отпуск скомплектованных обедов с предварительной оплатой

Тема 1.4 Обслуживание посетителей в ресторане.

Обслуживание посетителей в ресторане Столовая посуда. Столовые приборы. Столовое белье. Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка столового белья, столовая посуда, столовых приборов к обслуживанию; накрытие столов скатертями и приемы складыва-

ния салфеток; предварительная сервировка столов. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Особенности подачи различных блюд. Порядок расчета с потребителями.

Практические занятия: Изучение столовой посуды, приборов. Складывание салфеток. Сервировка столов для разных видов обслуживания.

Самостоятельная работа: Обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантами. Подача специй и приправ.

Тема 1.5. Культура обслуживания и правила этикета.

Показатели культуры обслуживания.

Правила этикета.

Практические занятия: Правила этикета.

Самостоятельная работа: Правила подачи десертов.

Тема 1.6. Специальные формы обслуживания.

Специальные формы обслуживания. Обслуживание по типу «шведского стола», обслуживание праздничных вечеров. Обслуживание банкетов и приемов. Обслуживание банкетов и приемов: порядок обслуживания; обслуживание свадебного банкета; банкет- фуршет.

Практические работы: обслуживание свадебного банкета; банкет- фуршет.

Самостоятельная работа: обслуживание приема «банкет чай»

Тема 1.7. Организация работы буфетов и магазинов кулинарии.

Организация работы буфетов и магазинов кулинарии. Организация работы буфетов и магазинов кулинарии.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

уметь:

- составлять меню;
- сервировать стол к различным видам обслуживания;
- подавать различные виды блюд;
- выбирать посуду, столовые приборы, белье.

знать:

- характеристику торговых помещений;
- формы обслуживания посетителей;
- особенности подачи различных блюд и напитков;
- правила этикета;
- организация специальных форм обслуживания;
- обслуживание различных видов банкетов;
- основы составления меню;
- организация работы буфетов и магазинов кулинарии

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК Разрабатывать меню для разных видов обслуживания

ПК Обслуживать посетителей в столовой

ПК Сервировать стол для различных форм обслуживания

ПК Подавать различные виды блюд

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 1.1. Характеристика торговых помещений.	1
Тема 1.2. Основы составления меню.	5
Тема 1.3. Формы обслуживания посетителей в столовой.	2
Тема 1.4. Обслуживание посетителей в ресторане.	13
Тема 1.5. Культура обслуживания и правила этикета.	4
Тема 1.6. Специальные формы обслуживания.	4
Тема 1.7. Организация работы буфетов и магазинов кулинарии.	1
Промежуточная аттестация	2
ИТОГО	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.11 Основы бизнеса и предпринимательской деятельности СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

История предпринимательства в России: Особенности предпринимательского ресурса. Зарождение российского предпринимательства. Предпринимательские династии. Социальная ответственность, благотворительность и меценатство в истории российского предпринимательства.

Раздел 1. Правовые основы предпринимательской деятельности

Тема 1.1. Правовой статус субъектов предпринимательской деятельности и их государственная регистрация

Понятие и функции предпринимательства. Правовые формы предпринимательства. Некоторые особенности осуществления бизнеса в форме индивидуального предпринимательства. Выбор оптимальной организационно-правовой формы ведения бизнеса. Понятие малого и среднего бизнеса. Порядок регистрации индивидуальной предпринимательской деятельности. Порядок регистрации общества с ограниченной ответственностью. Регистрация и основы лицензирования предпринимательской деятельности.

Практические занятия

Выбор оптимальной организационно-правовой формы ведения бизнеса

Технология регистрации субъекта предпринимательской деятельности

Тема 1.2. Юридическая ответственность и контроль в сфере предпринимательства

Понятие и виды юридической ответственности. Гражданско-правовая ответственность. Административная и уголовная ответственность в сфере предпринимательской деятельности

Практическое занятие

Юридическая практика при разрешении спорных ситуаций

Тема 1.3. Использование наемного труда в предпринимательской деятельности Содержание учебной дисциплины

Выбор оформления найма труда. Оформление приема на работу. Материальная ответственность работника и административная ответственность работодателя

Практическое занятие

Оформление трудовых отношений в сфере малого предпринимательства

Раздел 2. Экономика и финансы предпринимательской деятельности

Тема 2.1. Экономическая сущность, классификация и стоимостная оценка основных и оборотных средств. Издержки и управление финансами.

Экономическая сущность и состав внеоборотных активов предприятия. Состав, структура, оценка и износ основных средств. Показатели эффективности использования основных производственных фондов. Оборотные средства предприятия: состав, классификация. Управление и оценка эффективности оборотных средств. Издержки производства и реализации продукции. Себестоимость продукции. Анализ себестоимости продукции. Прибыль предприятия. Рентабельность как показатель эффективности работы предприятия

Практическое занятие

Расчет и стоимостная оценка основных фондов предпринимательской деятельности

Расчет оценка эффективности использования оборотных средств

Тема 2. Источники и формы финансирования бизнес-проектов

Понятие и виды лизинга. Преимущества, недостатки и эффективность лизинга. Сущность и классификация инвестиций. Принципы инвестиционной деятельности. Кредит: сущность, назначение, источники, принципы, функции, формы. Кредитная история. Сущность, развитие и принципы аренды. Виды, формы и экономический механизм аренды

Практическое занятие

Выбор оптимальных объемов и источников финансирования бизнес-проектов

Раздел 3. Налогообложение предпринимательской деятельности

Тема 3.1. Общая система налогообложения, её практическое применение Содержание учебной дисциплины

Классификация налогов и сборов в РФ Схемы взимания федеральных налогов Схемы взимания региональных и местных налогов

Практическое занятие

Расчет налогов, взимаемых при осуществлении предпринимательской деятельности

Тема 3.2. Специальные налоговые режимы, их практическое применение

Упрощенная система налогообложения

Ведение учета при упрощенной системе налогообложения

Практическое занятие

Расчет налогов при упрощенной системе налогообложения

Раздел 4. Планирование и государственная поддержка предпринимательской деятельности

Тема 4.1. Государственная поддержка предпринимательства Содержание учебной дисциплины

Правовые основы поддержки предпринимательства

Нематериальные формы государственной поддержки предпринимательства

Материальные формы поддержки предпринимательства

Тема 4.2. Антикоррупционная политика в сфере предпринимательской деятельности

Опасность коррупции для предпринимательства. Основные направления антикоррупционной политики в сфере предпринимательской деятельности

Тема 4.3. Бизнес-планирование

Маркетинговые исследования. Разработка целевого рынка Товарная политика предприятия. Ценовая политика предприятия Структура бизнес-плана

Практические занятия

Разработка резюме бизнес-проекта

Разработка разделов бизнес-проекта "Описание продукции (услуги)" и "Маркетинг и сбыт продукции (услуги)"

Разработка раздела "Производственный план"

Разработка разделов "Организационный план" и «Финансовый план»

Разработка раздела "Социально-экономическое значение проекта для района"

Разработка приложений к бизнес-плану

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Личностные результаты:

– формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предпринимательской деятельности;

– формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере выбранной профессии, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ предпринимательской культуры, соответствующей современному уровню делового мышления; бережное отношение к природным, трудовым и хозяйственным ресурсам;

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью их разрешения;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с преподавателем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие творческого мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

- осознание роли техники и технологий для экономического развития общества; формирование целостного представления о предпринимательстве; классификация видов и назначения методов получения и преобразования информации о сложившихся рыночных отношениях в регионе; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания бизнес идей;
- практическое освоение обучающимися основ бизнес-планирования и технико-экономического обоснования проектов; проведение расчетов под руководством преподавателя;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов,

назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

– развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания собственного дела;

– выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

– документирование результатов обоснования выбора вида предпринимательской деятельности; презентация бизнес-идеи;

– оценивание своей способности к труду в конкретной предпринимательской деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

– согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;

– формирование представлений о малом и среднем бизнесе, связанных с получаемыми профессиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля предпринимательской подготовки в будущей профессии в учреждении среднего специального образования;

– выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

– стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;

– овладение методами эстетического оформления презентации; разработка варианта рекламы выбранной бизнес-идеи;

– практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

– сравнение разных точек зрения принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

– адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Введение	1
Тема 1.1. Правовой статус субъектов предпринимательской деятельности и их государственная регистрация	4
Тема 1.2. Юридическая ответственность и контроль в сфере предпринимательства	2
Тема 1.3. Использование наемного труда в предпринимательской деятельности	3
Тема 2.1. Экономическая сущность, классификация и стоимостная оценка основных и оборотных средств. Издержки и управление финансами.	8
Тема 2.2 Источники и формы финансирования бизнес-проектов	6
Тема 3.1. Общая система налогообложения, её практическое применение	3

Тема 3.2. Специальные налоговые режимы, их практическое применение	2
Тема 4.1. Государственная поддержка предпринимательства	2
Тема 4.2. Антикоррупционная политика в сфере предпринимательской деятельности	1
Тема 4.3. Бизнес-планирование	9
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	42
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Техническое, программное обеспечение информационно-коммуникационных технологий

Тема 1.1 Информационные и коммуникационные технологии

Понятие информационных и коммуникационных технологий, их классификация и роль в обработке информации

Самостоятельная работа обучающихся:

Описание роли и значения информационных технологий в освоении материала профессиональных модулей

Тема 1.2 Технические средства автоматизированного рабочего места

Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения. Технические средства: классификация компьютеров, периферийных устройств компьютера

Самостоятельная работа обучающихся:

Подготовка сообщения на тему «Принципы и параметры выбора персонального компьютера для профессиональной деятельности»

Тема 1.3 Программное обеспечение вычислительной техники

Программное обеспечение: классификация, назначение. Операционная система: функции, состав, основные виды. Файловая структура организации данных.

Самостоятельная работа обучающихся:

Подготовка сообщения «Программы – утилиты»

Тема 1.4 Обработка информации. Методы и средства защиты информации

Размещение, обработка, поиск, хранение и передача информации. Защита информации от несанкционированного доступа. Антивирусные средства защиты информации

Практическая работа:

Защита информации

Раздел 2. Коммуникационные технологии обработки информации

Тема 2.1. Коммуникационные технологии в обработке информации

Основные компоненты компьютерных сетей. Компьютерные сети. Сетевые технологии обработки информации

Раздел 3. Технологии обработки и преобразования информации

Тема 3.1. Обработка текстовой информацией

Назначение текстового процессора. Создание, редактирование, сохранение документа. Форматирование документа. Использование шаблонной. Создание и обработка таблиц. Вставка объектов

Практические работы:

Создание форматирование текстового документа

Работа с документом сложной структуры

Самостоятельная работа обучающихся:

Подготовка сообщения «Текстовые процессоры в составе офисных пакетов»

Тема 3.2. Обработка числовой информации

Организация, структура электронных таблиц. Ввод данных. Оформление таблицы. Выполнение расчетов с использованием формул и функций. Построение графиков и диаграмм

Практические работы:

Создание и проведение расчетов электронной таблицы

Обработка данных таблицы

Самостоятельная работа обучающихся:

Построение диаграммы стоимости блюда.

Тема 3.3. Работа в системах управления базами данных (СУБД)

Основные элементы баз данных, режимы работы. Создание форм, заполнение. Организация запросов

Практические работы:

Создание и работа с данными в базах данных.

Самостоятельная работа обучающихся:

Создание таблицы калорийности и цены продуктов

Создание таблицы цены продуктов

Тема 3.4. Обработка графической информации

Графические редакторы: назначение, основные функции создание и редактирование графического изображения

Практические работы:

Создание графического изображения

Тема 3.5. Мультимедийные технологии

Назначение мультимедийных технологий. Компьютерная презентация: порядок создания и оформления. Создание видеороликов

Практическая работа:

Создание компьютерной мультимедийной презентации

Создание видеоролика.

Самостоятельная работа обучающихся:

Создание рекламного логотипа в графическом редакторе

Раздел 4. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации

Тема 4.1. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации

Назначение и возможности информационно-поисковых систем. Методы разработки, создания и сопровождения сайта. Коллективная деятельность в сетях

Практическая работа:

Использование информационно-поисковых систем. Работа с электронной почтой

Разработка и создание сайта

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

Знать:

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

Осваивать следующие компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенности социального и культурного контекста.

ОК 9.. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Раздел 1. Техническое, программное обеспечение информационно-коммуникационных технологий	10
Раздел 2. Коммуникационные технологии обработки информации	1
Раздел 3. Технологии обработки и преобразования информации	26
Раздел 4. Коммуникационные технологии в автоматизированной обработке информации	4
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	42
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов

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

Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Практические занятия:

Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов

Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)

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

Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Практические занятия:

Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки

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

Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Практические занятия:

Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы

Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Общие компетенции

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

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

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

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

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

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

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

Студенты должны

Иметь практический опыт

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

– ведения расчетов с потребителями

уметь

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

знания

- 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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	5
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	11
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	9
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	10
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов.

Лабораторные работы:

Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов

Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными ко-

стями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Лабораторные работы:

Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.

Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Обработка нерыбного водного сырья

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторные работы:

Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Лабораторные работы:

Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Общие компетенции

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

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

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

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

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

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

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

Студенты должны

Иметь практический опыт

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

уметь

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править

кухонные ножи;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знания

- 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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	27
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	21
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	22
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	15
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	19
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	10
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	21
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	136
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

УП.01.01 Учебная практика

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сы-	6

		<p>рья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)</p>	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Тема 2. Первичная обработка, подготовка овощей и грибов</p> <p>Обработка, подготовка овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> <p>Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены</p> <p>Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов, грибов. Обработка вручную и механическим способом. Нарезка овощей; кулинарное использование. Подготовка овощей к фаршированию. Оценка качества обработанных овощей.</p> <p>Порционирование, упаковывание, хранение, вакуумирование, охлаждение, замораживание обработанных овощей</p> <p>Карвинг; составление композиций.</p>	6
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домаш-</p>	<p>Тема3. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, нерыбного водного сырья</p> <p>Обработка, подготовка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> <p>Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены</p> <p>Оценка наличия, опреде-</p>	6

<p>ней птицы, дичи, кролика.</p>		<p>ление доброкачественности живой, охлажденной, мороженой, соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья; вымачивание соленой. Разделка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Обработка бесчешуйчатой рыбы, нерыбных продуктов моря .Порционирование, упаковывание, комплектованиеобработанного сырья, полуфабрикатов из него; маркирование упакованныхп/ф на вынос или для транспортировки. Хранение, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование обработанной рыбы и п/ф из нее. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки</p>	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Тема 4. Производить первичную обработку мяса, мясных продуктов , домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены Оценка наличия, проверка качества мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Размораживание, обработка, приготовление п/ф. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов. Порционирование, упаковывание, комплектование обработанного сырья, полуфабрикатов из него; маркирование упакованныхп/ф</p>	<p>6</p>

		на вынос или для транспортировки. Хранение, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование обработанного сырья и п/ф из него. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки сырья.	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Тема 5. Производить первичную обработку мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> <p>Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены</p> <p>Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, свинины, баранины. обвалка, зачистка частей туши. Кулинарное назначение отдельных частей туши .</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря, используемого при обработке мяса и мясных продуктов. Санитарно-технологические требования к мясному цеху, оборудованию, инвентарю, одежде</p>	6
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Тема 6. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки (основным способом, во фритюре, на гриле). Приготовление полуфабрикатов для тушения и запекания (стейки, кругляши, и др.). Приготовление п/ф из рыбной котлетной и кнельной массы. Приготовление п/ф из нерыбных продуктов моря./ Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд.</p> <p>Оценка качества приготовленных полуфабрикатов. Порционирование, упаковывание, комплектование обработанного сырья, полуфабрикатов из него; маркирование упакованных п/ф на вынос или для транспортировки.</p>	6

		Хранение, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование обработанной рыбы и п/ф из нее. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Тема 7. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление рыбной котлетной массы. Формирование; котлет, биточков, тефтелей, зраз, рулета. Порционирование (комплектование) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывание на вынос или для транспортирования	6
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Тема 8. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса, мясосопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика.	Приготовление мясных полуфабрикатов: Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота: крупнокускового, порционные, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые.	6
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудо-	Тема 9. Приготовление и	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины и баранины:	6

вание, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	подготовка к реализации полуфабрикатов различного ассортимента из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика	крупнокусковые, порционные, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые, их характеристика и кулинарное назначение.	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Те-ма10. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов различного ассортимента из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление рубленой массы и п/ф из нее: бифштекса рубленного, фрикаделек; технология приготовления Приготовление котлетной массы рецептура, Полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет	6
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Те-ма11. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов различного ассортимента из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика	Обработка мясных субпродуктов. Порядок обработки голов, ног, языков, мозгов, печени, почек. Обработка птицы, дичи и кролика. Виды заправок тушек. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика. Порционирование (комплексование) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
Дифференцированный зачёт			6
Всего			72

ПП.01.01 Производственная практика

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Тема 1. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p>	<p>Практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Умения: визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответ-</p>	<p>6</p>

		<p>ствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p>	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного</p>	<p>Тема 2. Отработка навыков обработки, подготовка и овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов; хранении обработанных овощей, грибов: распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; со-</p>	<p>6</p>

<p>водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		<p>блюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;.</p>	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Тема 3. Отработка навыков обработки, подготовка и овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов; хранении обработанных овощей, грибов, распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; Нарезка овощей простая и сложная. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов. Подготовка к фаршированию. Требования к качеству и хранению.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Тема 4. Отработка навыков, подготовки рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Ознакомление учащихся с рыбным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием, правилами санитарии, личной гигиены и безопасности труда при работе в цехе. Практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Умения: визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p>	<p>6</p>

		<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизме-</p>	
--	--	--	--

		рительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 5. Отработка навыков, подготовки рыбы и нерыбного водного сырья.	Практический опыт в обработке рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы чашуйчатой и безчашуйчатой. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 6. Отработка навыков, подготовки рыбы и нерыбного водного сырья. Обработка, подготовка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практический опыт в обработке нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	6
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять	Тема 7. Отработка навыков первичной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинар-	Ознакомление учащихся с мясным и горячим цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием, правилами санитарии, личной гигиены и безопасности труда при работе в цехе. Практический опыт в обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Последовательность операций механической кулинар-	6

<p>обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>ных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ной обработки мяса.</p>	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Тема 8. Отработка навыков первичной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Ознакомление учащихся с мясным и горячим цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием, правилами санитарии, личной гигиены и безопасности труда при работе в цехе. Первичная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Тема 9. Отработка навыков первичной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Санитарно-технологические требования к мясному цеху, оборудованию, инвентарю, одежде</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домаш-</p>	<p>Тема10. Отработка навыков первичной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в обработке кулинарного разруба туш крупного рогатого скот, свинины, баранины. обвалка, зачистка частей туши. Кулинарное назначение отдельных частей туши. Санитарно-технологические требования к мясному цеху, оборудованию, инвентарю, одежде</p>	<p>6</p>

ней птицы, дичи, кролика			
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Тема11 Отработка навыков первичной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт в обработке кулинарного разруба туш крупного рогатого скот, свинины, баранины. обвалка, зачистка частей туши. Кулинарное назначение отдельных частей туши. Санитарно-технологические требования к мясному цеху, оборудованию, инвентарю, одежде	6
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Тема12 Отработка навыков первичной обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт в обработке кулинарного разруба туш крупного рогатого скот, свинины, баранины. обвалка, зачистка частей туши. Кулинарное назначение отдельных частей туши Санитарно-технологические требования к мясному цеху, оборудованию, инвентарю, одежде.	6
ПК 1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Тема13 Отработка навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	Практический опыт в: приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос. Умения:соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;выбирать, подготавливать	6

		<p>пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализацииобеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>	
ПК 1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Тема14 Отработка навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	<p>Практический опыт в приготовлении полуфабрикатов из рыбы: Разделка рыбы без пластования. Разделка на филе с кожей и реберными костями. Разделка на филе с кожей. Разделка рыбы на чистое филе. Приготовление панировок</p>	6
ПК 1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Тема15 Отработка навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	<p>Практический опыт в приготовлении полуфабрикатов из рыбы:</p>	6

<p>ку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>ления и подготови к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Разделка рыбы без пластования. Разделка на филе с кожей и реберными костями. Разделка на филе с кожей. Разделка рыбы на чистое филе. Приготовление панировок. Приготовление рыбной котлетной массы. Формирование; котлет, биточков, тефтелей, зраз, рулета</p>	
<p>ПК 1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Тема16 Отработка навыков приготовления и подготови к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении рыбной котлетной массы. Формирование; котлет, биточков, тефтелей, зраз, рулета. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи</p>	<p>Тема 17 Отработка навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов различного ассортимента из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика различного ассортимента, в том числе региональных;порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения:соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;рассчитывать</p>	<p>6</p>

		стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	
ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Тема 18 Отработка навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика.	Практический опыт в приготовлении мясных полуфабрикатов: Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота: крупнокусковые, порционные, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	6
ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Тема 19 Отработка навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика.	Практический опыт в приготовлении мясных полуфабрикатов: Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота: крупнокускового, порционные, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые	6
ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Тема 20 Отработка навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика.	Практический опыт в приготовлении полуфабрикатов из мяса свинины и баранины: крупнокускового, порционные, порционные натуральные, порционные панированные и мелкокусковые, их характеристика и кулинарное назначение .	6
ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Тема 21 Отработка навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика.	Практический опыт в приготовлении рубленой массы и п/ф из нее: бифштекса рубленного, фрикаделек; технология приготовления.	6

ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Тема 22 Отработка навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика.	Практический опыт в приготовлении котлетной массы рецептура. Полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет.	6
ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи	Тема 23 Отработка навыков приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, дичи, кролика.	Практический опыт в обработке мясных субпродуктов. Порядок обработки голов, ног, языков, мозгов, печени, почек. Обработка птицы, дичи и кролика. Виды заправочных тушек. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика.	6
Дифференцированный зачет			6
Всего			144

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

МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачей/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации

Практическая работа:

Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос

Практическая работа:

Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

ПК 2.1.- 2.8. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.

Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.

Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.

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

Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

Требования к личной гигиене персонала.

Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

Правила утилизации отходов.

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

ОК.01 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.

Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации.

Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.

Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы.

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план.

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач

Планирование профессиональной деятельности

Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)

Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	12
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	10
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	11
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей,

подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос

Практическая работа Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре разнообразного ассортимента

Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи супов-пюре. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов-пюре для отпуска на вынос

Практическая работа Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сладких супов разнообразного ассортимента

Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи молочных, сладких супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка молочных, сладких супов для отпуска на вынос

Практическая работа . Приготовление, оформление и отпуск молочных и сладких супов

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации региональных, диетических, вегетарианских супов

Региональные, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи региональных, диетических, вегетарианских супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск региональных супов

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов

Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства

Тема 3.2. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. соуса белого основного и его производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами

Практическое занятие Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Раздел модуля 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

Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования

Практическая работа Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных и жареных, овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов

Лабораторное занятие Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Раздел модуля 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

Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Практическое занятие Пересчет количества продуктов и расчет выхода готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра с учетом взаимозаменяемости продуктов

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству,

условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки

Раздел модуля 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

Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа

Практическое занятие. Разработать ассортимент горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Лабораторная работа Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы

Раздел модуля 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

Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа

Практическое занятие. Разработать ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в меню (индивидуальные задания с указанием типа организации питания, способа обслуживания, типа питания)

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Лабораторное занятие Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Лабораторное занятие Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.1,2.2,2.3 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные сезонные продукты для приготовления бульонов,отваров, холодных и горячих супов.Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов,отваров, холодных и горячих суповвходящие в Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов.

Определять степень готовности бульонов, отваров, супов.

Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих супов.

Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов

Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к

безопасности пищевых продуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогреть охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы на вынос и для транспортирования. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов.

Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов.

Требования к

безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов.

Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток

ток

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость бульонов, отваров, супов.

Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов на раздаче.

Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

ОК. 01 Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.

Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.

Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу

Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач

Планирование профессиональной деятельности

Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.1,2.4 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих соусов в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих соусов.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов.

Определять степень готовности соусов.

Доводить соусы до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих соусов.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих соусов с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих соусов специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих соусов.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих соусов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Хранение, отпуск горячих соусов Проверять качество готовых горячих соусов перед отпуском.

Поддерживать температуру подачи горячих соусов на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие соусы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих соусов при их порционировании (комплектowaniu).

Охлаждать и замораживать соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие соусы на вынос и для транспортирования Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи горячих соусов.

Температура подачи горячих соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания охлажденных, замороженных соусов.

Правила охлаждения, замораживания и хранения соусов.

Требования к безопасности хранения готовых горячих соусов.

Правила маркирования упакованных горячих соусов, правила заполнения этикеток.

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость горячих соусов.

Вести учет реализованных с раздачи горячих соусов.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих соусов.

Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Ассортимент и цены на горячие соусы.

Правила торговли. Правила поведения,

степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

ОК. 01 Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.

Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности
Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.

Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.

Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу

Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения за-

дачи и/или проблемы;

Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач

Планирование профессиональной деятельности

Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.1,2.5 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать/подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий,

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кули-

нарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Доводить блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Подбирать соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

Проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, правила заполнения этикеток

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции Ассортимент на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

ОК. 01 Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.

Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности
Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.

Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.

Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу

Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессио-

нальном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач
Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач

Планирование профессиональной деятельности

Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)

Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.1, 2.6 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Определять степень готовности блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Доводить блюда из яиц, творога, сыра, муки до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Подбирать, соусы, элементы оформления.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Проверять качество готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки.

Правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Правила заполнения этикеток

ОК. 01 Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.

Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.

Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.

Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу

Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач Порядок оценки

результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач

Планирование профессиональной деятельности

Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.1, 2.7 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Подбирать гарниры, соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из ры-

бы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования

Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

ОК. 01 Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.

Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности
Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.

Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.

Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу

Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реа-

лизовать составленный план;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач

Планирование профессиональной деятельности

Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

ПК 2.1, 2.8 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.горячих

Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика при их порционировании (комплектовании).

Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.

Разогреть охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования Техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи.

Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий,

закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

ОК. 01 Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.

Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности
Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.

Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.

Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу

Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач

Планирование профессиональной деятельности

Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбере-

жения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
 Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
 Пути обеспечения ресурсосбережения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	13
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	23
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов	26
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	14
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	3
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	14
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	4
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	4
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	17
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	14
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	19
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	19
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	10
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	22
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	10
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	20
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	14
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	247
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

УП.02.01 Учебная практика

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	Тема1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих	Обеспечение безопасных условий труда в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Орга-	6

<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление бульонов и отваров</p>	<p>низация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Составление заявки (требование) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) Приготовление бульонов и отваров Приготовление бульона костного, мясо-костного, мясного. Приготовление бульона из птицы, рыбы, грибов. Сервировка, подача.</p> <p>Охлаждение, замораживание и хранение готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности к готовой продукции. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	
<p>ПК 2.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного</p>	<p>Тема</p> <p>2.Приготовление и творческое оформление горячих супов.</p> <p>Приготовление щей</p>	<p>Приготовление щей.</p> <p>Щи из свежей капусты с картофелем, щи из квашеной капусты, щи по-уральски. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>6</p>

<p>ассортимента</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 3. Приготовление и творческое оформление борщей</p>	<p>Приготовление борщей. Борщ, борщ с фасолью, борщ «Сибирский», борщ с капустой и картофелем, борщ украинский, борщ флотский Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 4. Приготовление и творческое оформление рассольников</p>	<p>Приготовление рассольников. Рассольник, рассольник «Ленинградский», рассольник домашний, рассольник «Московский». Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструк-</p>	<p>Тема 5 Приготовление и творческое оформление супов картофельных, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, домашней лапшей</p>	<p>Приготовление супов картофельных. Суп картофельный с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями, с фрикадельками, клёцками Приготовление супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, домашней лапшей Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабоче-</p>	<p>6</p>

<p>циями и регламентами ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>		<p>го места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 6. Приготовление и творческое оформление супов-пюре.</p>	<p>Приготовление супов-пюре. Суп-пюре картофельный, из печени, бобовых, круп, мяса. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 7. Приготовление и творческое оформление супов молочных, сладких супов.</p>	<p>Приготовление молочных супов. Суп молочный с овощами, крупами, макаронными изделиями . Приготовление сладких супов. Суп сладкий из свежих яблок. Суп из с/фруктов Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродол-</p>	<p>Тема 8 Приготовление полуфабрикатов для соусов. Приго-</p>	<p>Приготовление мучных пассировок: сухая, жировая, холодная; красная, белая. Приготовление коричневого</p>	<p>6</p>

<p>жительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>товление горячих соусов Приготовление соуса красного основного и его производных</p>	<p>бульона, мясного сока. Приготовление овощных пассировок, томатной пасты Приготовление соуса красного основного и его производных. Соус красный основной, соус луковый, кисло-сладкий соус Порционирование, упаковка для отпуска на вынос. Приемы оформления тарелки соусами. Охлаждение и замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов, соусных п\ф и готовых соусов.</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 9 Приготовление соуса белого основного и его производных</p>	<p>Приготовление соуса белого основного. Соус белый основной соус томатный, соус с рассолом. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос. Приемы оформления тарелки соусами. Охлаждение и замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов, соусных п\ф и готовых соусов</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 10 Приготовление молочных, сметанных, холодных и сладких соусов.</p>	<p>Приготовление соусов молочных. Соус сметанный, соус молочный жидкий, средней густоты, густой. Соус сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком. Приготовление яично-масляных соусов. Соус сухарный. польский. Приготовление соусов на растительном масле и уксусе: Заправка салатная., маринад овощной. Приготовление сладких соусов. Соус яблочный, из кураги, из с/ф. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос. Приемы оформления тарелки соусами. Охлаждение и замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов, соусных п\ф и готовых соусов.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных из-</p>	<p>Тема 11 Приготовление и творческое оформление подготовка к реализации блюд из отварных, припущенных овощей и грибов</p>	<p>Приготовление блюд из отварных овощей. Приготовление блюд из припущенных овощей. Овощи, припущенные в молочном соусе варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом(глубокая и поверхностная). Требование к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>

делий разнообразного ассортимента		<p>Подбор соусов.</p> <p>Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления .</p> <p>Сервировка и подача.</p> <p>Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, охлаждение, замораживание, разогрев.</p>	
<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 12 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из жареных овощей и грибов.</p>	<p>Приготовление блюд и гарниров из жареного картофеля, картофель, жареный с луком, картофель «фри», жарка основным способом(глубокая и поверхностная).</p> <p>Приготовление котлет картофельных, шницеля капустного, зразы картофельные, котлеты морковные.</p> <p>Требование к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Подбор соусов.</p> <p>Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления .</p> <p>Сервировка и подача.</p> <p>Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, охлаждение, замораживание, разогрев.</p>	6
<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 13 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из тушеных овощей и грибов</p>	<p>Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов рагу из овощей , капуста тушеная картофель тушеный с грибами</p> <p>Требование к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Подбор соусов.</p> <p>Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления .</p> <p>Сервировка и подача.</p> <p>Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, охлаждение, замораживание, разогрев..</p>	6
<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гар-</p>	<p>Тема 14 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из запеченных и фаршированных</p>	<p>Приготовление запечённых, фаршированных овощей и грибов. Рулет или запеканка картофельная, запеканка овощная.</p> <p>Перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами,</p>	6

<p>ниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>овощей и грибов</p>	<p>баклажаны фаршированные овощами. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления . Сервировка и подача. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, охлаждение, замораживание, разогрев.</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 15 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из круп</p>	<p>Приготовление рассыпчатых каш. Каша рассыпчатая гречневая, рисовая, перловая, пшённая, крупеник гречневый. Приготовление вязких каш Каша вязкая, манная, рисовая, пшённая, гречневая Приготовление котлет, биточков, запеканок из вязких каш. Запеканка рисовая, манная, пшённая со сметаной. Котлета, биточки рисовые, манные, пшённые со сладким соусом. Клёцки манные со сметаной. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления . Сервировка и подача. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, охлаждение, замораживание, разогрев.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 16 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Варка бобовых, бобовые отварные с жиром, бобовые в соусе, пюре из бобовых, фасоль с яйцом, мамалыга. Варка макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров: макаронные отварные с жиром, с томатом, запечённые с яйцом, запечённые с сыром, макаронник, лапшевник с творогом Требование к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, мака-</p>	<p>6</p>

		ронных изделий: техника порционирования, варианты оформления . Сервировка и подача. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, охлаждение, замораживание, разогрев..	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 17 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации и блюд из яиц, творога, сыра	Приготовление блюд из варёных, жареных и запечённых яиц. Правила варки яиц, яйца варёные вкрутую, «всмятку», в «мешочек», глазунья натуральная, омлет натуральный, драчени Приготовление блюд из творога Творог с сахаром и сметаной, творожная масса сладкая с изюмом, пудинг из творога запечённый, сырники из творога, вареники, пудинг на пару, запеканка творожная Техника порционирования, варианты оформления. Сервировка и подача Выбор соусов и приправ.	6
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 18 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации мучных блюд из теста с фаршем	Приготовление блюд из пресного теста: пельмени, вареники, блинчиков фаршированных. Техника порционирования, варианты оформления. Сервировка и подача Выбор соусов и приправ.	6
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 19 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации мучных блюд из теста с фаршем	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки	6
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Тема 20 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление блюд из отварной рыбы. Варка целиком. Варка порционными кусками Приготовление блюд из припущенной рыбы. Рыба по-русски, рыба припущенная в молоке, рыба припущенная с соусом белым, с соусом «Рассол». Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса или гарнира с	6

ассортимента		<p>учетом сочетания по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из: рыбы и нерыбного водного сырья порционирование, оформление, сервировка, подача.</p> <p>Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	
<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 21 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд тушёной рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Приготовление блюд из тушёной рыбы. Рыба тушёная в томатном соусе с овощами, рыба тушёная в томате с овощами</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса или гарнира с учетом сочетания по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из: рыбы и нерыбного водного сырья порционирование, оформление, сервировка, подача.</p> <p>Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	6
<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 22 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из жареной рыбы</p>	<p>Приготовление блюд из жареной рыбы. Рыба жареная в тесте. Поджарка, Зразы «Донские», рыба жареная по-ленинградски, жареная во фритюре. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса или гарнира с учетом сочетания по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из: рыбы и нерыбного водного сырья порционирование, оформление, сервировка, подача.</p> <p>Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	6
<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приго-</p>	<p>Тема 23 Приготовление творческое</p>	<p>Рыба запечённая с картофелем порусски, рыба запечённая с яйцом,</p>	6

<p>товление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>оформление подготовка к реализации блюд из запечённой рыбы</p>	<p>рыба запечённая под молочным соусом. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса или гарнира с учетом сочетания по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из: рыбы и нерыбного водного сырья порционирование, оформление, сервировка, подача. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 24 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы</p>	<p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Котлеты рыбные, шницель рыбный натуральный, тельное, зразы. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса или гарнира с учетом сочетания по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из: рыбы и нерыбного водного сырья порционирование, оформление, сервировка, подача. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 25 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из отварного, жареного мяса.</p>	<p>Приготовление блюд из отварного мяса. Мясо отварное, сосиски (сардельки) отварные Приготовление блюд из мяса жареного крупным куском. Ростбиф. Свинина жареная крупным куском, мясо шпигованное жарен. крупным куском. Грудинка фаршированная кашей Приготовление блюд из мяса жареного порционными кусками натурал. Бифштекс, бифштекс с яйцом, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная Приготовление блюд из мяса жареного порционными панировочными кусками. Котлета отбивная, шницель, ромштекс Приготовление блюд из мяса жарен-</p>	<p>6</p>

		<p>ного мелкими кусками. Бефстроганов, поджарка.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса или гарнира с учетом сочетания по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: порционирование, оформление, сервировка, подача.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 26 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из тушеного мяса</p>	<p>Приготовление блюд из тушеного мяса.</p> <p>Мясо тушеное, мясо духовое, жаркое по-домашнему,</p> <p>2.Приготовление блюд: гуляш, рагу, азу, плов,</p> <p>Приготовление блюд: говядина тушеная с черносливом, зразы</p> <p>Отбивные.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса или гарнира с учетом сочетания по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: порционирование, оформление, сервировка, подача.</p> <p>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	6
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных изделий из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ас-</p>	<p>Тема 27 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из запеченного мяса</p>	<p>Руллет (запеканка) картофельная с мясом, макаронник с мясом,: перец фаршированный мясом и рисом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса или гарнира с учетом сочетания по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Правила оформления и отпуска го-</p>	6

<p>сорти-мента</p>		<p>рячих блюд из мяса, мясных продуктов: порционирование, оформление, сервировка, подача. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассорти-мента</p>	<p>Тема 28 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из рубленой и котлетной массы, субпродуктов</p>	<p>Приготовление блюд из рубленой массы: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый. Приготовление блюд из котлетной массы котлеты, биточки, зразы, тефтели Приготовление блюд из субпродуктов: печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски, язык отварной. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса или гарнира с учетом сочетания по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: порционирование, оформление, сервировка, подача. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассорти-мента</p>	<p>Тема 29 Приготовление творческое оформление подготовка к реализации блюд из отварной ,тушёной, жареной рубленой котлетной массы из птицы дичи и кролика</p>	<p>Приготовление блюд из отварной птицы, дичи и кролика. Птица отварная, птица под паровым соусом с рисом. Приготовление блюд из тушёной птицы, дичи и кролика. Курица тушёная в соусе, чахохбили, рагу, цыплята жареные, котлеты рубленые из птицы. Котлеты «Пожарские». Определение степени готовности. Выбор соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: порционирование, сервировка и подача. Хранение готовых блюд из домаш-</p>	<p>6</p>

		ней птицы, дичи, кролика: порционирование, оформление сервировка и подача. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	Тема 30	Дифференцированный зачет	6
	Всего		180

ПП.02.01 Производственная практика

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1. Отработка навыков подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом	Практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Умения: визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологиче-	6

		<p>ское оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документа оборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)</p>	
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непро-</p>	<p>Тема 2. Отработка навыков приготовления бульонов и отваров</p>	<p>Практический опыт в приготовлении бульонов и отваров, приготовлении бульона костного, мясо-костного, мясного. Приготовление бульона из птицы, рыбы, грибов. подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности,</p>	<p>6</p>

<p>должительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>		<p>приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 3. Отработка навыков приготовления и творческое оформление горячих супов. Отработка навыков приготовления щей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении щей: Щи из свежей капусты с картофелем, щи из квашеной капусты, щи по-уральски. приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>	<p>6</p>

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

		<p>вания; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 4. Отработка навыков приготовления и творческое оформление горячих супов. Отработка навыков приготовления щей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении щей: Щи из свежей капусты с картофелем, щи из квашенной капусты, щи по-уральски. приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности су-</p>	6

		<p>пов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке 	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 5. Отработка навыков приготовления и творческое оформление борщей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении борщей:</p> <p>Борщ, борщ с фасолью, борщ «Сибирский», борщ с капустой и картофелем, борщ украинский, борщ флотский.</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>	<p>6</p>

		<p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; <p>проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; вла-</p>	
--	--	--	--

		деть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Тема 6. Отработка навыков приготовления и творческое оформление борщей.	<p>Практический опыт в приготовлении борщей:</p> <p>Борщ, борщ с фасолью, борщ «Сибирский», борщ с капустой и картофелем, борщ украинский, борщ флотский.</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; <p>проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	6

		<p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.</p>	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 7 Отработка навыков приготовления и творческое оформление рассольников.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении рассольников: Рассольник, рассольник «Ленинградский», рассольник домашний, рассольник «Московский». творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные 	<p>6</p>

		<p>продукты для приготовления супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; 	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 8. Отработка навыков приготовления и творческое оформление рассольников</p>	<p>Практический опыт в приготовлении рассольников: Рассольник, рассольник «Ленинградский», рассольник домашний, рассольник «Московский». творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты 	<p>6</p>

		<p>в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании 	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 9 Отработка навыков приготовления и творческое оформление супов картофельных, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, домашней лапшей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении супов картофельных: Суп картофельный с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями, с фрикадельками, клёцками Приготовление супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, домашней лапшей. творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>6</p>

<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 10 Отработка навыков приготовления и творческое оформление супов картофельных, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, домашней лапшей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении супов картофельных: Суп картофельный с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями, с фрикадельками, клёцками Приготовление супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, домашней лапшей творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 11. Отработка навыков приготовления и творческое оформление супов-пюре, молочных, сладких супов</p>	<p>Практический опыт в приготовлении супов-пюре: Суп-пюре картофельный, из печени, бобовых, круп, мяса Приготовление молочных супов. Суп молочный с овощами, крупами, макаронными изделиями . Приготовление сладких супов. Суп сладкий из свежих яблок. Суп из с/фруктов творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 12. Отработка навыков приготовления и творческое оформление супов-пюре, молочных, сладких супов</p>	<p>Практический опыт в приготовлении супов-пюре: Суп-пюре картофельный, из печени, бобовых, круп, мяса Приготовление молочных супов. Суп молочный с овощами, крупами, макаронными изделиями . Приготовление сладких супов. Суп сладкий из свежих яблок. Суп из с/фруктов творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приго-</p>	<p>Тема 13. Отработка навыков пригото-</p>	<p>Практический опыт в приготовлении мучных пассировок: сухая, жировая,</p>	<p>6</p>

<p>товление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>ления полуфабрикатов для соусов Отработка навыка в приготовления горячих соусов</p>	<p>холодная; красная, белая. Приготовление коричневого бульона, мясного сока. Приготовление овощных пассировок, томатной пасты Приготовление соуса красного основного и его производных. Соус красный основной, соус луковый кисло-сладкий соус. Приготовление соуса белого основного. Соус белый основной соус томатный, соус с рассолом. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и</p>	
---	--	---	--

		<p>других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Тема 14. Отработка навыков приготовления полуфабрикатов для соусов Отработка навыка в приготовления горячих соусов</p>	<p>Практический опыт в приготовлении мучных пассировок: сухая, жировая, холодная; красная, белая. Приготовление коричневого бульона, мясного сока. Приготовление овощных пассировок, томатной пасты Приготовление соуса красного основного и его производных. Соус красный основной, соус луковый кисло-сладкий соус. Приготовление соуса белого основного. Соус белый основной соус томатный, соус с рассолом. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продук-</p>	6

		<p>ты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Тема 15. Отработка навыков приготовления молочных, сметанных, холодных и сладких соусов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении соусов: молочных. Соус сметанный, соус молочный жидкий, средней густоты, густой. Соус сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком. Приготовление яично-масляных соусов. Соус сухарный.польский. Приготовление соусов на растительном масле и уксусе: Заправка салатная., маринад овощной. Приготовление сладких соусов. Соус</p>	<p>6</p>

		яблочный, из кураги, из с/ф. изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Тема 16. Отработка навыков приготовления молочных, сметанных, холодных и сладких соусов.	Практический опыт в приготовлении соусов: молочных. Соус сметанный, соус молочный жидкий, средней густоты, густой. Соус сметанный, сметанный с томатом, сметанный с луком. Приготовление яично-масляных соусов. Соус сухарный. польский. Приготовление соусов на растительном масле и уксусе: Заправка салатная., маринад овощной. Приготовление сладких соусов. Соус яблочный, из кураги, из с/ф. изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	6
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подго-	Тема 17 Отработка навыков приготовления и творческое оформление подго-	Практический опыт в приготовлении блюд из отварного картофеля. Приготовление припущенных овощей. Овощи, припущенные в молочном соусе в	6

<p>товку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>товку к реализации блюд из отварных, припущенных овощей и грибов.</p>	<p>творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 18 Отработка навыков приготовления и творческое оформление подготовка к реализации блюд из отварных, припущенных овощей и грибов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из отварного картофеля. Приготовление припущенных овощей. Овощи, припущенные в молочном соусе в творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности,</p>	<p>6</p>

		<p>приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость,</p>	
--	--	---	--

		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Тема19 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из жареных и тушеных овощей и грибов	Практический опыт в приготовлении блюд и гарниров из жареного картофеля, картофель, жареный с луком, картофель «фри». Приготовление котлет картофельных, шницеля капустного, зразы картофельные, котлеты морковные Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов рагу из овощей , капуста тушеная картофель тушеный с грибам жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	6

		<p>изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 20 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из жареных и тушеных овощей и грибов</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд и гарниров из жареного картофеля, картофель, жареный с луком, картофель «фри». Приготовление котлет картофельных, шницеля капустного, зразы картофельные, котлеты морковные Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов рагу из овощей, капуста тушеная картофель тушеный с грибами жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать</p>	6

		<p>различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобо-</p>	<p>Тема 21 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из запеченных и фаршированных овощей и грибов</p>	<p>Практический опыт в приготовлении запечённых, фаршированных овощей и грибов. Рулет или запеканка картофельная, запеканка овощная. Перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами, баклажаны фаршированные овощами. порционировать, сервировать и</p>	<p>6</p>

<p>вых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 22 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из запеченных и фаршированных овощей и грибов</p>	<p>Практический опыт в приготовлении запечённых, фаршированных овощей и грибов. Рулет или запеканка картофельная, запеканка овощная. Перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами, баклажаны фаршированные овощами. порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p>	<p>6</p>

		<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 23 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из круп</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: каши рассыпчатой гречневой, рисовой, перловой, пшённой, крупеник гречневый. Приготовление вязких каш Каша вязкая, манная, рисовая, пшённая, гречневая приготовление котлет, биточков, запеканок из вязких каш. Запеканка рисовая, манная, пшённая со сметаной. Котлета, биточки рисовые, манные, пшённые со сладким соусом. Клёцки манные со сметаной.</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	6
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,</p>	<p>Тема 24 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из круп</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: каши рассыпчатой гречневой, рисовой, перловой, пшённой, крупеник гречневый. Приготовление вязких каш Каша вязкая, манная, рисовая, пшённая, гречневая приготовление котлет, биточков, запеканок из вязких каш.</p>	6

грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		Запеканка рисовая, манная, пшённая со сметаной. Котлета, биточки рисовые, манные, пшённые со сладким соусом. Клёцки манные со сметаной; приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
	Тема 25 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из бобовых и макаронных изделий	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из бобовых; бобовые отварные с жиром, бобовые в соусе, пюре из бобовых, фасоль с яйцом, мамалыга. Варка макаронных изделий.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров: макароны отварные с жиром, с томатом, запечённые с яйцом, запечённые с сыром, макаронник, лапшевник с творогом</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответ-</p>	6

		<p>ствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
	Тема 26 Отработка навыков приготов-	Практический опыт в приготовлении блюд из бобовых; бобовые отварные с	6

	<p>ления творческое оформление подготовка к реализации блюд из бобовых и макаронных изделий</p>	<p>жиром, бобовые в соусе, пюре из бобовых, фасоль с яйцом, мамалыга. Варка макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров: макароны отварные с жиром, с томатом, запечённые с яйцом, запечённые с сыром, макаронник, лапшевник с творогом</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и</p>	
--	---	--	--

		<p>оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 27 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации и блюд из яиц, творога, сыра</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из варёных, жареных и запечённых яиц. Правила варки яиц, яйца варёные вкрутую, «всмятку», в «мешочек», глазунья натуральная, омлет натуральный, драчени</p> <p>Приготовление блюд из творога Творог с сахаром и сметаной, творожная масса сладкая с изюмом, пудинг из творога запечённый, сырники из творога, вареники, пудинг на пару, запеканка творожная</p> <p>—подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>	<p>6</p>

		<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <p>–определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; <p>–определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p>	
--	--	---	--

		–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента	Тема 28 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации и блюд из яиц, творога, сыра	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из варёных, жареных и запечённых яиц. Правила варки яиц, яйца варёные вкрутую, «всмятку», в «мешочек», глазунья натуральная, омлет натуральный, драчени</p> <p>Приготовление блюд из творога Творог с сахаром и сметаной, творожная масса сладкая с изюмом, пудинг из творога запечённый, сырники из творога, вареники, пудинг на пару, запеканка творожная</p> <p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента</p> <p>–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 дру-</p>	6

		<p>гих ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фффаршировать, запекать)</p> <p>–определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; <p>–определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 29 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации мучных блюд из теста с фаршем</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из пресного теста: пельмени, вареники, блинчиков фаршированных замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <ul style="list-style-type: none"> - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные 	6

		<p>изделия;</p> <ul style="list-style-type: none"> –определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; до-водить до вкуса; –проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед от-пуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рациональ-ного использования ресурсов, соблюде-нием требований по безопас-ности гото-вой продукции; –соблюдать выход при порционировании; 	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приго-товление, творческое оформление и подго-товку к реализации горячих блюд, кули-нарных изделий, за-куска из яиц, творога, сыра, муки разнооб-разного ассортимента</p>	<p>Тема 30 Отработка навыков пригото-вления творческое оформление подго-товка к реализации мучных блюд из теста с фаршем</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из пресного теста: пельмени, ва-реники, блинчиков фаршированных замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <ul style="list-style-type: none"> - формовать изделия из теста (пель-мени, вареники, пиццу, пончики, че-буреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиц-цы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизиро-ванным способом; - жарить на сковороде, на плоской по-верхности блинчики, блины, ола-дьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного от-варивания изделий из теста; - разогреть в СВЧ готовые мучные изделия; <p>–определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; до-водить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> –проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед от-пуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изде-лия, закуски для подачи с учетом ра-циональ-ного использования ресурсов, 	6

		соблюдением требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании;	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 31 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации мучных блюд из теста с фаршем	Приготовление дрожжевого теста безпарным способом и изделий из него; замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	6
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Тема 32 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации мучных блюд из теста с фаршем	Приготовление дрожжевого теста безпарным способом и изделий из него; замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	6
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кули-	Тема 33 Отработка навыков приготовления творческого оформления подготовка к реализации блюд из отварной и	Практический опыт в приготовлении блюд из отварной рыбы. Варка целиком. Варка порционными кусками Приготовление блюд из припущенной рыбы. Рыба по-русски, рыба припущенная в молоке, рыба припущенная с	6

<p>нарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>припущенной тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>соусом белым, с соусом «Рассол». Приготовление блюд из тушёной рыбы. Рыба тушёная в томатном соусе с овощами, рыба тушёная в томате с овощами. приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; 	
---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; 	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 34 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из отварной рыбы. Варка целиком. Варка порционными кусками. Приготовление блюд из припущенной рыбы. Рыба по-русски, рыба припущенная в молоке, рыба припущенная с соусом белым, с соусом «Рассол». Приготовление блюд из тушёной рыбы. Рыба тушёная в томатном соусе с овощами, рыба тушёная в томате с овощами. приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачиподбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд ку-</p>	6

		<p>линарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; 	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 35 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из отварной и припущенной тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из отварной рыбы. Варка целиком. Варка порционными кусками</p> <p>Приготовление блюд из припущенной рыбы. Рыба по-русски, рыба припущенная в молоке, рыба припущенная с соусом белым, с соусом «Рассол».</p> <p>Приготовление блюд из тушёной рыбы. Рыба тушёная в томатном соусе с овощами, рыба тушёная в томате с овощами. приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оце-</p>	<p>6</p>

		<p>нивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне 	
<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 36 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из жареной и запечёной рыбы</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из жареной рыбы. Рыба жареная в тесте. Поджарка, Зразы «Донские», рыба жареная по-ленинградски, жареная во фритюре Приготовление блюд из запечёной рыбы. Рыба запечёная с картофелем по-русски, рыба запечёная с яйцом, рыба запечёная под молочным соусом.</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инстру-</p>	6

		<p>менты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 37 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из жареной и запечёной рыбы</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из жареной рыбы. Рыба жареная в тесте. Поджарка, Зразы «Донские», рыба жареная по-ленинградски, жареная во фритюре Приготовление блюд из запечёной рыбы. Рыба запечёная с картофелем по-русски, рыба запечёная с яйцом, рыба запечёная под молочным соусом.</p> <p>жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>- жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности</p>	<p>6</p>

		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 38 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из жареной и запечёной рыбы</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из жареной рыбы. Рыба жареная в тесте. Поджарка, Зразы «Донские», рыба жареная по-ленинградски, жареная во фритюре Приготовление блюд из запечёной рыбы. Рыба запечёная с картофелем по-русски, рыба запечёная с яйцом, рыба запечёная под молочным соусом.</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной кот-</p>	<p>6</p>

		<p>летной массы на решетке гриля и плоской поверхности выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 39 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы.</p>	<p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Котлеты рыбные, шницель рыбный натуральный, тельное, зразыопределять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p>	<p>6</p>

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>Тема 40 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из отварного, жареного мяса.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из отварного мяса. Мясо отварное, сосиски (сардельки) отварные</p> <p>Приготовление блюд из мяса жареного крупным куском. Ростбиф. Свинина жареная крупным куском, мясо шпигованное жарен. крупным куском.</p> <p>Грудинка фаршированная кашей</p> <p>Приготовление блюд из мяса жареного</p>	<p>6</p>

и кролика разнообразного ассортимента		<p>порционными кусками натурал. Бифштекс, бифштекс с яйцом, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная</p> <p>Приготовление блюд из мяса жареного порционными панировочными кусками. Котлета отбивная, шницель, ромштекс</p> <p>Приготовление блюд из мяса жареного мелкими кусками. Бефстроганов, поджаркаприготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>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 кулинар-</p>	
---------------------------------------	--	---	--

		<p>ных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; 	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 41 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из отварного, жареного мяса.</p>	<p>отварное, сосиски (сардельки) отварные Приготовление блюд из мяса жареного крупным куском. Ростбиф. Свинина жареная крупным куском, мясо шпигованное жарен. крупным куском. Грудинка фаршированная кашей</p> <p>Приготовление блюд из мяса жареного порционными кусками натурал. Бифштекс, бифштекс с яйцом, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная</p> <p>Приготовление блюд из мяса жареного порционными панировочными кусками. Котлета отбивная, шницель, ромштекс</p> <p>Приготовление блюд из мяса жареного мелкими кусками. Бефстроганов, поджаркаприготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изде-</p>	<p>6</p>

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

		<ul style="list-style-type: none"> - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; 	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 42 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из тушёного, запечённого мяса.</p>	<p>Приготовление блюд из тушёного мяса. Мясо тушёное, мясо духовое, жаркое по-домашнему, 2. Приготовление блюд: гуляш, рагу, азу, плов, Приготовление блюд: говядина тушёная с черносливом, зразы отбивные. тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и безпорционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, ку-</p>	6

		<p>линарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей</p>	
<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 43 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из тушёного, запечённого мяса.</p>	<p>Приготовление блюд из запечённого мяса. Рулет (запеканка) картофельная с мясом, макаронник с мясом, перец фаршированный мясом и рисом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	6

		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей</p>	
<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 44 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из рубленой и котлетной массы, субпродуктов</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из рубленой массы: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы котлеты, биточки, зразы, тефтели</p> <p>Приготовление блюд из субпродуктов: печень жареная, печень по-строгановски, почки по-русски, язык отварной. определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые</p>	6

		<p>горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 45 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из рубленой и котлетной массы, субпродуктов</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из рубленой массы: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, шницель натуральный рубленый.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы котлеты, биточки, зразы, тефтели</p> <p>Приготовление блюд из субпродуктов: печень жареная, печень построгановски, почки по русски, язык отварной. определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней</p>	6

		<p>птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Тема 46 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из отварной птицы, дичи и кролика.</p> <p>Птица отварная, птица под паровым соусом с рисом. Приготовление блюд</p>	<p>6</p>

<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>блюд из отварной тушёной, жареной рубленой котлетной массы из птицы дичи и кролика</p>	<p>из тушёной птицы, дичи и кролика. Курица тушёная в соусе, чахохбили, рагу, цыплята жареные, котлеты рубленые из птицы. Котлеты «Пожарские». определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p>	
--	---	---	--

		<p>вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 47 Отработка навыков приготовления творческое оформление подготовка к реализации блюд из отварной тушёной, жареной рубленой котлетной массы из птицы дичи и кролика</p>	<p>Практический опыт в приготовлении блюд из отварной птицы, дичи и кролика.</p> <p>Птица отварная, птица под паровым соусом с рисом. Приготовление блюд из тушёной птицы, дичи и кролика.</p> <p>Курица тушёная в соусе, чахохбили, рагу, цыплята жареные, котлеты рубленые из птицы. Котлеты «Пожарские». определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия,</p>	6

		закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	Тема 48.	Дифференцированный зачет	6
	Всего		288

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

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции Значение холодной кулинарной продукции в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы по

вара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, осуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок

Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1- 3.6 Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.

Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

Требования к личной гигиене персонала.

Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,

предназначенных для последующего использования

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты и посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, Правила утилизации отходов.

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), презентации, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

ОК.01 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.

Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.

Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.

Оценка рисков на каждом шагу.

Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана план.

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности

Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Психология коллектива Психология личности

Основы проектной деятельности

ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбере-

жения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)

Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	21
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.) Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).

Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Практическое занятие Расчет количества сырья, выхода бутербродов

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птиц

Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.

Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Практическое занятие. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.

Практическое занятие. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 3.1, 3.2 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.
Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

ПК 3.1, 3.6 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.

Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.

Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора).

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.

ПК 3.1, 3.2 Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.

Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.

Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.

Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.

Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.

Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.

Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.

Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.

ПК 3.1, 3.2 Хранение, отпуск (презентация) холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании). Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования кулинарных изделий, закусок.

Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток

ПК 3.1, 3.2 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции Ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

ОК. 01 Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.

Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности
Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.

Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий

Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

Реализовать составленный план;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива Психология личности

Основы проектной деятельности

ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	21
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	27
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	30
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птиц	48
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	127
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

УП.03.01 Учебная практика

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и ре-	Практический опыт в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6

<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>глаголами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных ма- 	
--	------------------	--	--

		<p>териалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 2 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление соусов на растительном масле и уксусе: Заправка салатная ,маринад овощной.</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; 	6

		<ul style="list-style-type: none"> - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, 	
--	--	--	--

		эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 3 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из сырых овощей	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление салатов из сырых овощей. Салат из свежих помидор с заправкой, салат «Весна», салат из свежей капусты с яблоками подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; 	6
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Тема 4 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из сырых овощей	Приготовление салатов из сырых овощей: салат «Летний», салат из свежей капусты с морковью, салат витаминный, салат из квашеной капусты .	6

<p>подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>		<p>смешивать различные ингредиенты салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 5 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление салатов: салат «Цезарь», салат «Греческий», салат мясной в тарталетках. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления сала- 	<p>6</p>

		<p>тов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; 	
--	--	---	--

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 6 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из варёных овощей	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление салатов из варёных овощей: салат картофельный, салат картофельный с огурцами, салат картофельный с квашеной капустой, салат из свеклы с сыром и чесноком. инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	6
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Тема 7 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов из варёных овощей	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление салатов из вареных овощей: салат «Мясной», салат «Рыбный», салат «Столичный», салат «Микс с лососем» соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпус- 	6

		<p>ком, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 8 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации винегретов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление винегретов: овощной, винегрет с сельдью, винегрет рыбный, винегрет мясной. проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	<p>6</p>

<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 9 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов-коктейлей</p>	<p>Приготовление салатов-коктейлей из апельсина с капустой, с ветчиной и сыром, из куриного филе и фруктов</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	<p>6</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 10 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p>	<p>Приготовление бутербродов открытых, закрытых (сендвичи), закусочных (канапе), сложных (комбинированные, «столичные»), гастрономических продуктов порциями</p> <ul style="list-style-type: none"> – Требования к качеству и хранению. технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимо- 	<p>6</p>

		<p>заменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Тема 11 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации закусок из овощей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление закусок из овощей. Редька с маслом, помидоры фаршированные овощным салатом, помидоры фаршированные мясным са- 	<p>6</p>

<p>подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>		<p>латом, икра овощная, икра кабачковая, икра свекольная. выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <p>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 12 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации закусок из овощей и грибов</p>	<p>Приготовление закусок из овощей и грибов: грибы маринованные или соленые с луком, икра грибная. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов- доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных 	<p>6</p>

		<p>закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 13 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации закусок из рыбы.</p>	<p>Приготовление рыбных закусок: рыба соленая порциями, шпроты, сардины с лимоном, сельдь рубленая, килька или хамса, салака с луком и маслом, сельдь с гарниром.</p> <ul style="list-style-type: none"> - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный ин- 	<p>6</p>

		<p>вентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; 	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 14 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации закусок из мяса.</p>	<p>Приготовление мясных холодных закусок: паштет из печени, язык с гарниром. - доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; 	6

		<ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 15 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации закусок из яиц.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление яиц фаршированных, яйца под майонезом, яйца фаршированные сельдью. порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 	6
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 16 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы</p>	<p>Приготовление холодных закусок из рыбы: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, сельдь рубленая.</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, ку- 	6

		<p>линарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыра разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сыра с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы 	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реа-</p>	<p>Тема 17 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление холодных блюд из рыбы: рыба заливная, рыба жареная под маринадом, рыба отварная с гарниром и хреном , роллы, суши. 	<p>6</p>

<p>лизации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 18 Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление блюд нерыбного водного сырья: кальмары, крабы, креветки, морской гребешок под майонезом, креветки отварные. выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кули- 	<p>6</p>

		<p>нарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 19 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление мясных холодных блюд: ветчина с гарниром, мясо отварное с гарниром подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приго- 	<p>6</p>

		<p>товления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты 	
--	--	---	--

		<p>в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потре- 	
--	--	--	--

		<p>бителем при отпуске продукции на вынос</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 20 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление мясных холодных блюд: студень говяжий, ростбиф с гарниром. нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением тре- 	6

		<p>бований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; 	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 21 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Горячие закуски из птицы или дичи: жульен.</p> <p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы</p>	6
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,</p>	<p>Тема 22 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих закусок</p>	<p>Приготовление холодных блюд: «Кокот» из грибов, крабов и почек, ассорти мясное, паштет из птицы, дичи. «Кокиль» из рыбы, мидий, устриц. охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p>	6

<p>дичи разнообразного ассортимента</p>		<ul style="list-style-type: none"> - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 23 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих закусок</p>	<p>Приготовление холодных блюд: мясо или язык, или птица отварные с гарниром, филе птицы или дичи под майонезом.</p> <p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; 	<p>6</p>

		- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы	
	Тема 24	Дифференцированный зачет	6
	Всего		144

ПП.03.01 Производственная практика

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1 Отработка навыков подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Ознакомление учащихся с холодным цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием, правилами санитарии, личной гигиены и безопасности труда при работе в цехе. Подготовка гастрономических продуктов. Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	6

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 2 Отработка навыков приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в приготовлении и хранении соусов на растительном масле и уксусе: Заправка салатная, маринад овощной. организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</p>	<p>6</p>
<p>ПК 3.2. Осуществ-</p>	<p>Тема 3 Отработка навыков приго-</p>	<p>Практический опыт в при-</p>	<p>6</p>

<p>лять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>товления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>готовлении и хранении соусов на растительном масле и уксусе - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять при-</p>	<p>Тема 4 Отработка навыков приготовления, творческого оформле-</p>	<p>Практический опыт в приготовлении салатов из сы-</p>	<p>6</p>

<p>готовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>ние и подготовку к реализации салатов из сырых овощей</p>	<p>рых овощей. Салат из свежих помидор с заправкой, салат «Весна», салат из свежей капусты с яблоками, салат редька с маслом или сметаной.</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; 	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 5 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов из сырых овощей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении салатов из сырых овощей: салат «Летний», салат из свежей капусты с морковью, салат витаминный, салат из квашеной капусты; приготовлении, творческом</p>	<p>6</p>

		<p>оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и варенные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания 	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 6 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов из сырых овощей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении салатов из сырых овощей: салат из редиса, салат из свежих помидоров и яблок, салат из цветной капусты, помидоров и зелени. приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребите-</p>	<p>6</p>

		<p>лями при отпуске продукции с прилавка/раздачи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания 	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 7 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов из сырых овощей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из свежих помидоров со сладким перцем, салат из белокочанной капусты. Салат из краснокочанной капусты. приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p>	<p>6</p>

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания 	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 8 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов, винегретов из варёных овощей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: винегрет овощной, винегрет с сельдью, винегрет рыбный, винегрет мясной нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; <p>выбирать оборудование,</p>	<p>6</p>

		<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 9 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов, винегретов из варёных овощей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: салат картофельный, салат картофельный с огурцами, салат картофельный, салат из квашеной капусты.</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисло- 	<p>6</p>

		<p>молочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема10 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов, винегретов из варёных овощей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: салат рыбный, салат рыбный деликатесный, салат мясной. нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; 	6

		<ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творче-</p>	<p>Тема11 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: салат с птицей и дичью, салат с ры-</p>	<p>6</p>

<p>ское оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>салатов, винегретов из варёных овощей</p>	<p>бой горячего копчения. нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость,</p>	
--	--	--	--

		<p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема12 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов, винегретов из варёных овощей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: салат «Цезарь», салат финляндский с лососем, миланский, салат «Прага». - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	6
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творче-</p>	<p>Тема 13 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: салат «Алтайские просторы», салат</p>	6

<p>ское оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>салатов, винегретов из варёных овощей</p>	<p>«Ак-идель" заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 14 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации салатов, винегретов из варёных овощей</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: салатов-коктейлей «Александр», «Оригинальный», «Каприччио», «Десерт». заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-</p>	<p>6</p>

		<p>гигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>	
<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 15 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: бутербродов открытых, закрытых, кусочных гастрономических продуктов порциями подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p>	<p>6</p>

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок различного ассортимента соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок различного ассортимента</p>	<p>Тема 16 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p>	<p>Практический опыт в приготовлении: Приготовление, оформление и отпуск открытых и закрытых бутербродов, гастрономических продуктов порциями. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Приготовление закусочных бутербродов - канапе, роллов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных блюд и закусок. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов, выкладывание нарезанных гастрономических</p>	6

		продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского» стола.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Тема 17 Отработка навыков приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Практический опыт в приготовлении: Приготовление, оформление и отпуск открытых и закрытых бутербродов, гастрономических продуктов порциями. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Приготовление закусовых бутербродов - канапе, роллов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных блюд и закусок. Сервировка стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов, выкладывание нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского» стола.	6
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Тема 18 Отработка навыков приготовления творческого оформления и подготовки к реализации закусок из овощей	Практический опыт в приготовлении закусок из овощей: редька с маслом, помидоры фаршированные овощным салатом, помидоры фаршированные мясным салатом, икра овощная, икра кабачковая, икра грибная, икра свекольная использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять ком-	6

		<p>бинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок</p>	
ПК 3.4. Осуществлять при-	Тема 19 Отработка навыков приготовления творческого оформление	Практический опыт в приготовлении закусок из	6

<p>готовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>и подготовки к реализации закусок из овощей</p>	<p>овощей: Баклажаны тушеные с помидорами, тыква в маринаде, помидоры фаршированные яйцом и луком, использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; 	
--	--	---	--

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Тема 20 Отработка навыков приготовления творческого оформления и подготовки к реализации закусок из овощей	<p>Практический опыт в приготовлении закусок из овощей: перец фаршированный овощами, кабачки фаршированные овощами, помидоры фаршированные мясным салатом, икра овощная, икра кабачковая, икра грибная, икра свекляная использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки 	6

		<p>грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 21 Отработка навыков приготовления творческого оформления и подготовки к реализации закусок из мяса и рыбы.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении закусок из яиц: яйца фаршированные, яйца под майонезом, салат яичный, рубленые яйца с маслом и луком нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной 	<p>6</p>

		<p>хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок.</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 22 Отработка навыков приготовления творческого оформления и подготовки к реализации закусок из мяса и рыбы.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении закусок из мяса: паштет из печени, филе птицы или дичи под майонезом, ассорти мясное, - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со спо-</p>	<p>6</p>

		<p>собом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок.</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 23 Отработка навыков приготовления творческого оформления и подготовки к реализации закусок из мяса и рыбы.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении закусок из рыбы: рыба соленая порциями, шпроты, сардины с лимоном, сельдь рубленая выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>	6

		соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 24 Отработка навыков приготовления творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в приготовлении холодных блюд: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом, рыба заливная, рыба жареная под маринадом, рыба отварная с гарниром и хреном. Блюда нерыбного водного сырья. приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья различного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, ку-</p>	
--	--	---	--

		<p>линарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закуска из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 25 Отработка навыков приготовления творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в приготовлении холодных блюдоформлении и отпуске холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов, рыбы, нерыбного водного сырья(рыбы под маринадом, рыбы заливной порционными кусками, рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.</p>	6
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 26 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в приготовлении холодных блюд оформлении и отпуске блюд из мяса, птицы, паштетов, ростбифа холодного, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Сервировка стола, выбор посуды для отпуски блюд, выбор способов подачи подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингреди-</p>	6

		<p>ентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порци- 	
--	--	--	--

		<p>ями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности</p>	
--	--	--	--

		<p>пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 27 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в приготовлении холодных блюд :ветчина с гарниром, мясо отварное с гарниром, студень говяжий, использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую 	6

		<p>домашнюю птицу, дичь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд,</p>	
--	--	--	--

		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Тема 28 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт в приготовлении холодных блюд: мясо или язык птицы, или кролика отварные с гарниром, поросенок отварной с хреном, мясо, или птица, или кролик, или дичь жареные с гарниром. выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	6
ПК 3.6. Осуществлять при-	Тема 29 Отработка навыков приготовления, творческое оформление	Практический опыт в приготовлении холодных	6

<p>готовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>блюд: мясо. или язык, или поросенок заливные, курица фаршированная (галантин) или поросенок фаршированный, филе из кур или дичи фаршированное способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	
	Тема 30	Дифференцированный за-	6

		чет	
	Всего		180

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

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Практическое занятие

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1 Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.

Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Требования

Охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

Требования к личной гигиене персонала.

Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда ченных для последующего использования.

Правила утилизации отходов.

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

ОК.01 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.

Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.

Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.

Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

Составлять план действия.

Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами профессиональной и смежных сферах.

Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности решения задач

ОК.04 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК.07 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	12
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	19
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила серви-

ровки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования

Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). подачи соусов к сладким блюдам. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Практическое занятие Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд

Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.)

Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска

на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков

Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.

Правила составления заявки на склад Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей за-каза.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов инструменты, посуду холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.

Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению хо-лодных и горячих сладких блюд, десертов

Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и ре-гламентами, стандартами чистоты.

Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.

Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухон-ную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологиче-ского оборудования.

Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в орга-низации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического обо-рудование, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Последовательнос ть выполнения технологических операций, современные методы при-готовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно- техническая документация, используемая при при-готовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

Требования к личной гигиене персонала.

Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

Правила утилизации отходов.

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд.

Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. горячих сладких блюд, десертов.

Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов

Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.

Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Составить план действия,

Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности. Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности

Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии(специальности)

Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения

Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

Организовывать их хранение до момента использования.

Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.

Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков.

Определять степень готовности холодных и горячих напитков.

Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду взаимозаменяемости.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.

Правила составления заявки на склад Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков.

Вести учет реализованных холодных и горячих напитков.

Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.

Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.

Составлять отчет по платежам.

Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей.

Правила торговли.

Виды оплаты по платежам.

Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.

Виды и правила осуществления кассовых операций.

Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.

Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке.

Техника общения, ориентированная на потребителя

Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков

Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.

Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Организация работ по приготовлению холодных и горячих напитков.

Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих напитков.

Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих напитков.

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

Требования к личной гигиене

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих напитков.

Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда персонала.

Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

Правила утилизации отходов.

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.

Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и напитков.

Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков.

Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков

Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и напитков

Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих напитков.

Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.

Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Составить план действия,

Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	30
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	31
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	20
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	34
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	116
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

УП.04.01 Учебная практика

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию) подготовке, уборке рабочего ме-	6

		<p>ста, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование</p>	
--	--	--	--

		<p>для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>Приготовление компотов: компот из свежих плодов, компот из с/ф., компот из апельсинов.</p> <p>компот из свежих груш, компот из клубники,</p> <p>компот из яблок, компот из вишни.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	6
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p>Тема 3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>Приготовление киселей: кисель из яблок, кисель молочный, кисель из черной смородины средней густоты, кисель клюквенный густой. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать каче-</p>	6

<p>сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		<p>ство и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>Приготовление желе: лимонное, желе из молока, желе вишневое желе из цитрусовых. нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные жел доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к без-</p>	<p>6</p>

		<p>опасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов,</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>Приготовление муссов: мусс клюквенный, лимонный, яблочный на манной крупе, плодово-ягодный на манной крупе нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные жел доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>	6

		<p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей.</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>Приготовление самбуков, кремов: самбук яблочный или сливовый, абрикосовый; крем ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый. - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционирова-</p>	6

		нии; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 7 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд	Приготовление мороженого: «Сюрприз», «Планета», «Восток», мороженое с плодами или ягодами. порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	6
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 8 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	6

		<p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 9 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продук-</p>	6

		<p>ции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 10 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: суфле ванильное, шоколадное, ореховое, фруктовое или ягодное, пудинг сухарный, яблочный с орехами, порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p>	6
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление</p>	<p>Тема 11 Приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горя-</p>	6

<p>ние, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>чих сладких блюд: яблоки печеные со сливками, яблоки по-киевски, яблоки с рисом, порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 12 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: яблоки в слойке, шарлотка с яблоками, корзиночки с яблоками, корзиночки с плодами и ягодами,</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>	<p>6</p>

		<p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 13 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд: штруделей, блинчиков, яблок</p> <p>в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису</p> <p>Подбор сладких соусов, подача соусов к сладким блюдам.</p> <p>Сервировка стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Охлаждение и замораживание готовых десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к без-</p>	6

		<p>опасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 14 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд с применением комбинированных различных способов и современных методов приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование: фондю шоколадное, шашлык фруктовый, панакота, сорбет лимонный, Подбор сладких соусов, подача соусов к сладким блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	6
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 15 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых десертов на вынос и для транспортирования. Органолептический метод определе-</p>	6

		<p>ния степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 16 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов разными способами: шоколадом, Айсинг, мастика (помадная глазурь), кремом, бисквитной крошкой, сахарной пудрой Основные принципы правильного декорирования десертов с помощью кондитерского мешка. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых десертов на вынос и для транспортирования.</p>	6
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 17 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с</p>	6

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

		зывать им помощь в выборе холодных напитков	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Тема 18 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<p>Приготовление холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Варианты подачи холодных напитков. Оформление и отпуск</p> <p>холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; 	6

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

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 19 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>напитков</p> <p>Приготовление холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Варианты подачи холодных напитков. Оформление и отпуск холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, 	<p>6</p>
--	---	--	----------

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

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 20 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варка кофе, подача кофе, чая. Оформление и отпуск горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков. Выбор посуды для отпуска. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</p>	<p>6</p>
---	--	--	----------

		<p>приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 21 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варка кофе, подача кофе, чая.</p> <p>Оформление и отпуск горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков.</p> <p>Выбор посуды для отпуска. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость</p>	6

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

		зывать им помощь в выборе горячих напитков	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 22 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<p>Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варка кофе, подача кофе, чая.</p> <p>Оформление и отпуск горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков.</p> <p>Выбор посуды для отпуска. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; <p>определять степень готовности напитков;</p> <p>доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производ-</p>	6

		<p>ственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 23 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варка кофе, подача кофе, чая.</p> <p>Оформление и отпуск горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков.</p> <p>Выбор посуды для отпуска. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в</p>	<p>6</p>

		<p>соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, се- зонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа пи- тания, вида основного сырья, его ку- линарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напит- ков; <p>определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производ- ственный инвентарь, посуду, инстру- менты в соответствии со способом приготовления, безопасно его исполь- зовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и горя- чие напитки для подачи с учетом ра- ционального использования ресурсов, соблюдения требований по безопас- ности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционирова- нии;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспор- тирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продук- ции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной термино-</p>	
--	--	--	--

		логией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	
	Тема 24	Дифференцированный зачет	6
	Всего		144

ПП.04.01 Производственная практика

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1 Отработка навыков подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Ознакомление учащихся с холодным, горячим цехом, инвентарём, инструментами, оборудованием, правилами санитарии, личной гигиены и безопасности труда</p> <p>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; 	6

		<p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 2 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>Практический опыт вприготовлении компотов: компот из свежих плодов, компот из с/ф., компот из апельсинов. компот из свежих груш, компот из клубники, компот из яблок, компот из вишни. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматиче-</p>	<p>6</p>

		ские вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 3 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.	Практический опыт в приготовлении киселей: кисель из яблок, кисель молочный, кисель из черной смородины средней густоты, кисель клюквенный густой. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	6
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 4 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.	Практический опыт в приготовлении желе: лимонное, желе из молока, желе вишневое, желе из цитрусовых. нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные жел доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом	6

		<p>приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов,</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 5 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении муссов: мусс клюквенный, лимонный, яблочный на манной крупе, плодово-ягодный на манной крупе нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные жел доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных</p>	6

		<p>сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей.</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 6 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении самбуков, кремов: самбук яблочный или сливовый, абрикосовый; крем ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый. - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p>	6

		<p>доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов</p>	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 7 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.	<p>Практический опыт в приготовлении мороженого: «Сюрприз», «Планета», «Восток», мороженое с плодами или ягодами. порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>	6
ПК 4.2. Осуществлять приготовление	Тема 8 Отработка навыков приготов-	Практический опыт в приготовлении, оформлении, отпуск, оценка качества	6

<p>ние, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>ления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 9 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении, оформлении, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p>	<p>6</p>

		<p>нии;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 10 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд:</p> <p>суфле ванильное, шоколадное, ореховое, фруктовое или ягодное, пудинг сахарный, яблочный с орехами, порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p>	6

		<p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 11 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд: яблоки печеные со сливками, яблоки по-киевски, яблоки с рисом, порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p>	6
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 12 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд: яблоки в слойке, шарлотка с яблоками, корзиночки с яблоками, корзиночки с плодами и ягодами,</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p>	6

		<p>нии; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 13 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении, творческом оформлении и подготовка к реализации горячих сладких блюд: штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису Подбор сладких соусов, подача соусов к сладким блюдам. Сервировка стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Охлаждение и замораживание готовых десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Контроль хранения и расхода продуктов. порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании</p>	6

		<p>нии;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 14 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд с применением комбинированных различных способов и современных методов приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование: фондю шоколадное, шашлык фруктовый, панакота, сорбет лимонный,</p> <p>Подбор сладких соусов, подача соусов к сладким блюдам.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	6
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 15 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд.</p>	<p>Практический опыт в сервировке и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p> <p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных ма-</p>	6

		<p>териалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых десертов на вынос и для транспортирования. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов разными способами: шоколадом, Айсинг, мастика (помадная глазурь), кремом, бисквитной крошкой, сахарной пудрой Основные принципы правильного декорирования десертов с помощью кондитерского мешка. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых десертов на вынос и для транспортирования.</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 16 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в приготовлении холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p>	6

		<ul style="list-style-type: none"> - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентами; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; 	
--	--	---	--

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков различного ассортимента	Тема 17 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков различного ассортимента	<p>Практический опыт в приготовлении холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Варианты подачи холодных напитков. Оформление и отпуск холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков различного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с 	6

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

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 18 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в приготовлении холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Варианты подачи холодных напитков. Оформление и отпуск холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Контроль хранения и расхода продуктов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентами; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные 	<p>6</p>
--	---	--	----------

		<p>фруктовые напитки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; <p>определять степень готовности напитков;</p> <p>доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реа-</p>	<p>Тема 19 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализа-</p>	<p>Практический опыт вприготовлении горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варка кофе, подача</p>	<p>6</p>

<p>лизации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ции горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>кофе, чая. Оформление и отпуск горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков. Выбор посуды для отпуска. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой</p>	
---	---	--	--

		<p>на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 20 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в приготовлении горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варка кофе, подача кофе, чая. Оформление и отпуск горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков. Выбор посуды для отпуска. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать</p>	6

		<p>различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; <p>определять степень готовности напитков;</p> <p>доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реа-</p>	<p>Тема 21 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализа-</p>	<p>Практический опыт в приготовлении горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варка кофе, подача</p>	<p>6</p>

<p>лизации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ции горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>кофе, чая. Оформление и отпуск горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков. Выбор посуды для отпуска. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой</p>	
---	---	--	--

		<p>на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 22 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в приготовлении горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варка кофе, подача кофе, чая. Оформление и отпуск горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков. Выбор посуды для отпуска. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать</p>	6

		<p>различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; <p>определять степень готовности напитков;</p> <p>доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реа-</p>	<p>Тема 23 Отработка навыков приготовления, творческое оформление и подготовка к реализа-</p>	<p>Практический опыт в приготовлении горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варка кофе, подача кофе, чая.</p>	<p>6</p>

<p>лизации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ции горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Оформление и отпуск горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков. Выбор посуды для отпуска. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; <p>определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	
---	---	--	--

		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков	
	Тема 24	Дифференцированный зачет	6
	Всего		144

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

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха

Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;

соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

требования личной гигиены персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;

правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;

подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуски, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления;

Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

правила оформления заявок на склад;

виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	15
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	12
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 2.3. Приготовление глазури

Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа Приготовление отделочных полуфабрикатов

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Практическое занятие Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Лабораторная работа Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста

Лабораторная работа Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тематика лабораторных занятий

Лабораторное занятие Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста

Лабораторная занятия Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста

Лабораторная занятия Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста

Лабораторная занятия Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста

Лабораторная занятия Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста

Лабораторная занятия Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Лабораторная занятия Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных

Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных

пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.

Тематика практических и лабораторных занятий

Лабораторная работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов

Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

Тематика практических и лабораторных занятий

Лабораторная работа Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление отделочных полуфабрикатов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:

- готовить желе;

- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
 - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
 - варить сахарный сироп для промочки изделий;
 - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
 - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
 - готовить жженный сахар;
 - готовить посыпки;
 - готовить помаду, глазури;
 - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
 - доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления ассортимента, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
 - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
 - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов;
 - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
 - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности;
 - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
 - Хранение отделочных полуфабрикатов проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
 - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
 - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
 - Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;
 - правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток
- Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
 - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;

- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;

- подготавливать начинки, фарши;

- подготавливать отделочные полуфабрикаты;

- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;

- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;

- проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование,

- производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;

принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам;

поддерживать визуальный контакт с потребителем;

владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;

разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли; виды оплаты по платежам;

виды их характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий

Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выбирать

применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;

- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;

- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;

- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;

- проводить оформление мучных кондитерских изделий;

- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;

принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;

разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов

Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:

- подготавливать продукты;

- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;

- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;

- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;

- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;

виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;

органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;

нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов

техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;

принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;

разрешать проблемы в рамках своей компетенции

ассортимент и на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;

правила торговли; виды оплаты по платежам;

виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;

правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;

правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

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

Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.

Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности

Определение этапов решения задачи.

Определение потребности в информации

Осуществление эффективного поиска.

Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.

Разработка детального плана действий

Оценка рисков на каждом шагу

Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.

Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;

Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

Составить план действия,

Определить необходимые ресурсы;

Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

Реализовать составленный план;

Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Структура плана для решения задач

Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

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

Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач

Планирование профессиональной деятельности

Организовывать работу коллектива и команды

Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте

Соблюдать нормы экологической безопасности

Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)

Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Содержание обучения	Количество часов
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	9
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	17
Тема 2.3. Приготовление глазури	13
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	16
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	12
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	4
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	6
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	10
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	16
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	24
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	10
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	48
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	26
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	35
Промежуточная аттестация	1
ИТОГО	253
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

УП.05.01 Учебная практика

Перечень форми-	Наименование разделов и	Содержание	Объем
-----------------	-------------------------	------------	-------

руемых компетенций	тем		часов
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Тема 1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Ознакомление учащихся с кондитерским цехом выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рацио-</p>	<p>6</p>

		нально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2 Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовка сырья к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, молока, повидла, вкусовых и ароматных веществ, орехов и др подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 3 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные про-	6

		<p>дукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема 4 Приготовление помады, жженки.</p>	<p>Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Определение готовности и правила использования помады выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	<p>6</p>

		сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 5. Приготовление желе.	Приготовление желе. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Определение готовности и правила использования помады выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полу-	Тема 6 Приготовление глазури	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических опера-	6

<p>фабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>ций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема 7 Приготовление карамели</p>	<p>Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Приготовление, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения взвешивать, измерять продукты</p>	<p>6</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема 8 Приготовление мастики и марципана.</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Простые украшения из мастики и марципана, их использование. хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделоч-</p>	<p>6</p>

		ных полуфабрикатов	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 9 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление крема «Шарлотт». Основной крем «Шарлотт», шоколадный «Шарлотт», «Шарлотт» кофейный, «Шарлотт» сливочно-ореховый, крем «Новый». Приготовление крема «Гляссе» основной, крем «Гляссе» шоколадный, «Гляссе» ореховый Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения взвешивать, измерять продукты	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 10 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление белкового крема. Крем белковый (заварной), белковый с вареньем (заварной), белковый заварной со свек. соком. Крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем из сливок, крем заварной-ванильный.	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 11 Приготовление посыпок и крошки	Приготовление посыпок и крошки. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения взвешивать, измерять продукты	6
ПК 5.2.	Тема 12 Приготовление	Приготовление, подготовка к варке	6

<p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p>	<p>или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Заправка фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, взвешивать, измерять продукты.</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 13 Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Приготовление опарного теста и изделий из него. Булочка домашняя, сдоба обыкновенная разной формы, батончики, устрицы, плюшки, хлеба. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производ-</p>	<p>6</p>

		<p>ственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 14 Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Приготовление безопасного теста и изделий из него Приготовление расстегаев, кулебяк, пирогов открытых, закрытых, полуоткрытых. Кулебяка с капустой, пирог полуоткрытый с повидлом, открытый с яблоками, закрытый с повидлом, расстегаи с мясом, рыбой. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто 	6

		<p>опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к ре-</p>	<p>Тема 15 Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Приготовление кексов из дрожжевого теста. Кекс «Майский», кекс «Здоровье», кекс «Весенний», «Ромовая баба» взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобу-</p>	<p>6</p>

<p>ализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>		<p>лочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транс-</p>	
---	--	--	--

		<p>портирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	
<p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 16 Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Приготовление пирожков, пончиков жареных в жире. Пирожки жареные с яйцом и рисом, с картофелем, с капустой. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском,</p>	6

		<p>упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 17 Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Приготовление хвороста, пончиков: «Московские». взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p>	6

		<p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 18 Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Слойка с повидлом, булочка «конверт», булочка «книжка», «крученик слоёный. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и</p>	<p>6</p>

		<p>хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
ПК 5.3. Осуществлять	Тема 19 Приготовление низкокалорийных изделий	Приготовление низкокалорийных изделий: булочка «Осенняя», бу-	6

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>из дрожжевого теста.</p>	<p>лочка «Розовая», батончик фруктовый приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебо-</p>	
---	-----------------------------	---	--

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Тема 20 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента.</p>	<p>булочных изделий и хлеба.</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста: блинчики, пирог. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транс-</p>	<p>6</p>
--	--	--	----------

		<p>портирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Тема 21 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента</p>	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента из пресного слоеного теста. Формование и выпечка.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>	6

		<p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Тема 22 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента</p>	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента из пресного сдобного теста.</p> <p>Формование и выпечка. готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	6

		<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Тема 23 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента</p>	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента из пряничного теста.</p> <p>Формование и выпечка.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности вы- 	6

		<p>печенных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Тема 24 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента</p>	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента из песочного теста.</p> <p>Формование и выпечка.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, биск- 	6

		<p>витное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассорти-</p>	<p>Тема 25 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного</p>	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента из воздушного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать,</p>	6

мента	ассортимента	<p>применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.4. Осуществлять	Тема 26 Приготовление, оформление и подго-	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти-	6

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>товка креализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного разнообразного ассортимента</p>	<p>тимента из бисквитного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести рас-</p>	
---	--	--	--

		<p>четы с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Тема 27 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента</p>	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента из миндального теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения</p>	6

		<p>мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента.</p>	<p>Тема 28 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента</p>	<p>Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента из заварного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	6

		<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 29 Изготовление и оформление пирожных</p>	<p>Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты.</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p>	6

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

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 30 Изготовление и оформление пирожных</p>	<p>Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты.</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пи- 	<p>6</p>
---	---	--	----------

		<p>рожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 31 Изготовление и оформление пирожных</p>	<p>Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки).</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в про-</p>	6

		<p>цессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	
--	--	---	--

		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 32 Изготовление и оформление пирожных</p>	<p>Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки).</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: 	6

		<p>пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осу-</p>	<p>Тема 33 Изготовление и оформление пирожных</p>	<p>Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, вольваны и др.).</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p>	6

<p>ществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		<p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требова-</p>	
---	--	---	--

		<p>ний по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 34 Изготовление и оформление пирожных</p>	<p>Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбиниро-</p>	<p>6</p>

		<p>вать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных</p>	<p>Тема 35 Изготовление и оформление пирожных</p>	<p>Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изго-</p>	<p>6</p>

<p>кондитерских изделий различного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>		<p>товлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	
--	--	---	--

		<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 36 Изготовление и оформление пирожных</p>	<p>Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных.</p> <p>Применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы пригото-</p>	<p>6</p>

		<p>ления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских	Тема 37 Изготовление и оформление пирожных	<p>Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированной, обсыпная.</p> <p>Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p>	6

<p>изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		<p>Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с</p>	
---	--	---	--

		<p>учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 38 Изготовление и оформление тортов</p>	<p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Торт бисквитно-кремовый, торта «Сказка» 2-мя способами, «Ванильный с гриб.», «Берёзка»</p> <p>Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>	6

		<p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, твор-	Тема 39 Изготовление и оформление тортов	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:	6

<p>ческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		<p>кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумоцилиндрической формы, в виде рулетов. торта «Прага», бисквитно-фруктового, торта «Кофейный».</p> <p>Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный</p>	
---	--	---	--

		<p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 40 Изготовление и оформление тортов</p>	<p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов, с белковым кремом и фруктовыми прослойками, торт «Снежок», «Подарочный», «К чаю», «Незабудка», «Лимонный»</p> <p>Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	6

		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p>	
--	--	---	--

		<p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 41 Изготовление и оформление тортов</p>	<p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. «Юбилейный альбом», «Невеста», «Корзина с клубникой».</p> <p>Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, 	6

		<p>отделочные полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 42 Изготовление и оформление тортов	<p>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:</p> <p>кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. «Листопад», «Ленинградского», «Подмосковный». Пешт, «Песочно-фруктовый» «Песочный с джемом», «Песочный-кремовый», «Песочно-ореховый</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и без-</p>	6

		<p>опасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пи-</p>	
--	--	--	--

		<p>рожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 43 Изготовление и оформление тортов</p>	<p>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. «Листопад», «Ленинградского», «Подмосковный». Пешт, «Песочно-фруктовый» «Песочный с джемом», «Песочный-кремовый», «Песочно-ореховый</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p>	6

		<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 44 Изготовление и оформление тортов	<p>Приготовление муссовых тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые.</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и</p>	6

		<p>сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>	
--	--	---	--

		<p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 45 Изготовление и оформление тортов</p>	<p>Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Слоеный с кремом», «Московская слойка», «Слоеный с конфитюром»</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p>	<p>6</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 46 Изготовление и оформление тортов	<p>Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов.</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и</p>	6

		<p>дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требова-</p>	
--	--	---	--

		<p>ний по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 47 Изготовление и оформление тортов</p>	<p>Приготовление миндальных тортов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; 	6

		<p>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
	Тема 48	Дифференцированный зачет	6
	Всего		288

ПП.05.01 Производственная практика

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1 1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Ознакомление учащихся с кондитер-	6

		<p>ским цехом выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и	Тема 2 Отработка навыков приготовления и подготовки	Практический опыт в подготовке сырья к производству: муки, сахарного песка, рафинадной пудры, яиц и меланжа, мо-	6

<p>подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>лока, повидла, вкусовых и ароматных веществ, орехов и др подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема 3 Отработка навыков приготовления сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе</p>	<p>Практический опыт в приготовлении сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе;</p>	<p>6</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема 4 Отработка навыков приготовления помады, жженки.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения. Определение готовности и правила использования помады выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов</p>	6
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>Тема 5 Отработка навыков приготовления помады, жженки.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения. Определение готовности и</p>	6

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		правила использования помады выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 6 Отработка навыков приготовления желе.	Практический опыт в приготовлении желе. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Определение готовности и правила использования помады выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов	6
ПК 5.2.	Тема 7 Отработка	Практический опыт в приготовлении	6

<p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>навыков приготовления глазури.</p>	<p>глазури сырцовой для глазировании поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема 8 Отработка навыков приготовления карамели.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Приготовление, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения взвешивать, измерять продукты</p>	<p>6</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема 9 Отработка навыков приготовления карамели.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Приготовление, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определе-</p>	<p>6</p>

		ние готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения взвешивать, измерять продукты	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 10 Отработка навыков приготовления мастики и марципана.	Практический опыт в приготовлении мастики и марципана. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Простые украшения из мастики и марципана, их использование. хранение свежеприготовленных отделочных полуфабрикатов, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 11 Отработка навыков приготовления мастики и марципана.	Практический опыт в приготовлении мастики и марципана. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Простые украшения из мастики и марципана, их использование. хранение свежеприготовленных отделочных полуфабрикатов, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 12 Отработка навыков приготовления и подготовка к использованию кремов.	Практический опыт в приготовлении сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление крема «Шарлотт». Основной крем «Шарлотт», шоколадный «Шарлотт», «Шарлотт» кофейный, «Шарлотт» сливочно-ореховый, крем «Новый». Приготовление крема «Гляссе» основной, крем «Гляссе» шоколадный, «Гляссе» ореховый Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения взвешивать,	6

		измерять продукты	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 13 Отработка навыков приготовления и подготовка к использованию кремов	Практический опыт вприготовлении сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление крема «Шарлотт». Основной крем «Шарлотт», шоколадный «Шарлотт», «Шарлотт» кофейный, «Шарлотт» сливочно-ореховый, крем «Новый». Приготовление крема «Гляссе» основной, крем «Гляссе» шоколадный, «Гляссе» ореховый Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 14 Отработка навыков приготовления и подготовка к использованию кремов	Практический опыт в приготовлении сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление белкового крема. Крем белковый (заварной), белковый с вареньем (заварной), белковый заварной со свек. соком. Крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем из сливок, крем заварной-ванильный.	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 15 Отработка навыков приготовления и подготовка к использованию кремов.	Практический опыт в приготовлении сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление белкового крема. Крем белковый (заварной), белковый с вареньем (заварной), белковый заварной со свек. соком. Крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем из сливок, крем заварной-ванильный	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к ис-	Тема 16 Отработка навыков приготовления посыпок и крошки.	Практический опыт в приготовлении посыпок и крошки. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6

<p>пользованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения взвешивать, измерять продукты</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема 17 Отработка навыков приготовления начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении, подготовке к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Заправка фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, взвешивать, измерять продукты</p>	<p>6</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 18 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении опарного теста и изделий из него. Булочка домашняя, сдоба обыкновенная разной формы, батончики, устрицы, плюшки, хлеба. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использова-</p>	<p>6</p>

		<p>нием механического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>Тема 19 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении опарного теста и изделий из него. Булочка домашняя, сдоба обыкновенная разной формы, батончики, устрицы, плюшки, хлеба. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; 	6

		<ul style="list-style-type: none"> - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>Тема 20 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении опарного теста и изделий из него. Булочка домашняя, сдоба обыкновенная разной формы, батончики, устрицы, плюшки, хлеба. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-</p>	6

		<p>кладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
--	--	--	--

<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>Тема 21 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении безопасного теста и изделий из него Приготовление расстегаев, кулебяк, пирогов открытых, закрытых, полуоткрытых. Кулебяка с капустой, пирог полуоткрытый с повидлом, открытый с яблоками, закрытый с повидлом, расстегаи с мясом, рыбой. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебо-</p>	<p>6</p>
--	--	--	----------

		<p>булочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>Тема 22 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении безопасного теста и изделий из него</p> <p>Приготовление расстегаев, кулебяк, пирогов открытых, закрытых, полуоткрытых. Кулебяка с капустой, пирог полуоткрытый с повидлом, открытый с яблоками, закрытый с повидлом, расстегаи с мясом, рыбой. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; 	6

		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>Тема 23 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении безопасного теста и изделий из него</p> <p>Приготовление расстегаев, кулебяк, пирогов открытых, закрытых, полуоткрытых. Кулебяка с капустой, пирог полуоткрытый с повидлом, открытый с яблоками, закрытый с повидлом, расстегаи с мясом, рыбой. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудо- 	6

		<p>дования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>Тема 24 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении кексов из дрожжевого теста. Кекс «Майский», кекс «Здоровье», кекс «Весенний», «Ромовая баба» взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных из-</p>	<p>6</p>

		<p>делий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, твор-	Тема 25 Отработка навыков приготовления различных ви-	Практический опыт в приготовлении пирожков, пончиков жареных в жире. Пирожки жареные с яйцом и рисом, с	6

<p>ческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>дов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>картофелем, с капустой. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты</p>	
---	--	---	--

		<p>с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 26 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении пирожков, пончиков жареных в жире. Пирожки жареные с яйцом и рисом, с картофелем, с капустой. взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>	6

		<p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>Тема 27 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении хвороста, пончиков: «Московские».</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	6

		<p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>Тема 28 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении дрожжевого слоёного теста и изделий из него.</p> <p>Слойка с повидлом, булочка «конверт», булочка «книжка», «крученик слоёный.</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использова- 	<p>6</p>

		<p>нием механического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>Тема 29 Отработка навыков приготовления различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>Практический опыт в приготовлении дрожжевого слоёного теста и изделий из него.</p> <p>Слойка с повидлом, булочка «конверт», булочка «книжка», «крученик слоёный.</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; 	6

		<ul style="list-style-type: none"> - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</p>	<p>Тема 30 Отработка навыков приготовления низкокалорийных изделий из дрожжевого теста.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении низкокалорийных изделий: булочка «Осенняя», булочка «Розовая», батончик фруктовый приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с ис- 	<p>6</p>

		<p>пользованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Тема 31 Отработка навыков приготовления, оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного,</p>	<p>Практический опыт в приготовлении мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста: блинчики, пирог. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских</p>	6

	<p>пряничного разнообразного ассортимента.</p>	<p>изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 32 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, завар-</p>	<p>Практический опыт в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного слоеного теста.</p> <p>Формование и выпечка.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, приме-</p>	<p>6</p>

	<p>ного, воздушного, пряничного разнообразного ассортимента.</p>	<p>нять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить пресное слоеное тесто вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 33 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, завар-</p>	<p>Практический опыт в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного сдобного теста.</p> <p>Формование и выпечка. готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p>	<p>6</p>

	ного, воздушного, пряничного разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти-	Тема 34 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного	<p>Практический опыт в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного теста.</p> <p>Формование и выпечка.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p> <p>готовности разных видов мучных кондитерских изделий</p>	6

мента	теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного разнообразного ассортимента.	<p>видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучных кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских	Тема 35 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного,	Практический опыт в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кон-	6

изделий разнообразного ассортимента	пресного слоеного, сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного разнообразного ассортимента.	<p>дитерских изделий готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации муч-	Тема 36 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изде-	<p>Практический опыт в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из воздушного теста.</p> <p>Формование и выпечка.</p> <p>Органолептические способы определе-</p>	6

<p>ных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>лий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного разнообразного ассортимента.</p>	<p>ния степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> <p>готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление</p>	<p>Тема 37 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реали-</p>	<p>Практический опыт в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста.</p>	<p>6</p>

<p>ние, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>зации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента.</p>	<p>Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять из-</p>	<p>Тема 38 Отработка навыков приготов-</p>	<p>Практический опыт в приготовлении мучных кондитерских изделий разнооб-</p>	<p>6</p>

<p>готовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>ления оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента.</p>	<p>разного ассортимента из бисквитного теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
---	---	---	--

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Тема 39 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении мучных кондитерских изделий различного ассортимента из миндального теста. Формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказы-</p>	<p>6</p>
--	---	---	----------

		вать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Тема 40 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, песочного, бисквитного, заварного, воздушного, пряничного различного ассортимента.	<p>Практический опыт в приготовлении мучных кондитерских изделий различного ассортимента из заварного теста.</p> <p>Формование и выпечка.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. готовности разных видов мучных кондитерских изделий. выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией</p>	6

		гией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 41 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации пирожных.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты.</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; 	6

		<p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 42 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации пирожных.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами за-</p>	<p>6</p>

		<p>кладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Тема 43 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации пирожных.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении</p>	6

<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		<p>пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	
--	--	---	--

		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 44 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации пирожных.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки).</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; 	6

		<ul style="list-style-type: none"> - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 45 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации пирожных.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.).</p> <p>Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входя-</p>	6

		<p>щие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации муч-</p>	<p>Тема 46 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации пирожных.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Выбор и сочетание выпеченных и отде-</p>	<p>6</p>

<p>ных кондитерских изделий различного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>		<p>лочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по</p>	
---	--	---	--

		<p>безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 47 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации пирожных.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Выбор и сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p>	6

		<p>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 48 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации пирожных.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных.</p> <p>Применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p>	6

		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое</p>	<p>Тема 49 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации пирожных.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.</p> <p>Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества</p>	6

<p>оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>		<p>и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p>	
--	--	---	--

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента	Тема 50 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.	<p>Практический опыт в приготовлении бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:</p> <p>кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Торт бисквитно-кремовый, торта «Сказка» 2-мя способам, «Ванильный с гриб.», «Берёзка»</p> <p>Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности го- 	6

		<p>товой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 51 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Торт бисквитно-кремовый, торта «Сказка» 2-мя способам, «Ванильный с гриб.», «Берёзка» Оформление тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соот-</p>	6

		<p>ветствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразно	Тема 52 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде ру-	6

<p>разного ассортимента</p>		<p>летов. торта «Прага», бисквитно-фруктового, торта «Кофейный».</p> <p>Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p>	
-----------------------------	--	--	--

		<p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 53 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:</p> <p>кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. торта «Прага», бисквитно-фруктового, торта «Кофейный».</p> <p>Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием 	6

		<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 54 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:</p> <p>кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов, с белковым кремом и фруктовыми прослойками,</p> <p>торт «Снежок», «Подарочный», «К чаю», «Незабудка», «Лимонный»</p> <p>Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	6

		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и</p>	
--	--	---	--

<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 55 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>тортов</p> <p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов, с белковым кремом и фруктовыми прослойками, торт «Снежок», «Подарочный», «К чаю», «Незабудка», «Лимонный» Оформление тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>6</p>
--	---	---	----------

		<p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 56 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:</p> <p>кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. «Юбилейный альбом», «Невеста», «Корзина с клубникой».</p> <p>Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость про-</p>	6

		<p>дуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 57 Оработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:</p> <p>кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. «Юбилейный альбом», «Невеста»,</p>	6

		<p>«Корзина с клубникой».</p> <p>Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирож-</p>	
--	--	--	--

		<p>ных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 58 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. «Листопад», «Ленинградского», «Подмосковный». Пешт, «Песочно-фруктовый» «Песочный с джемом», «Песочный-кремовый», «Песочно-ореховый</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием 	6

		<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Тема 59 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. «Листопад», «Ленинградского», «Подмосковный». Пешт, «Песочно-фруктовый» «Песочный с джемом», «Песочный-кремовый», «Песочно-ореховый</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с со-</p>	6

		<p>блюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
ПК 5.5. Осуществ-	Тема 60 Отработка	Практический опыт в приготовлении	6

<p>лять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. «Листопад», «Ленинградского», «Подмосковный». Пешт, «Песочно-фруктовый» «Песочный с джемом», «Песочный-кремовый», «Песочно-ореховый»</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
--	---	---	--

		<p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 61 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. «Листопад», «Ленинградского», «Подмосковный». Пешт, «Песочно-фруктовый» «Песочный с джемом», «Песочник-кремовый», «Песочно-ореховый</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p>	6

		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 62 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении муссовых тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые.</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных</p>	<p>6</p>

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p>	
--	--	--	--

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента	Тема 63 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.	<p>Практический опыт в приготовлении слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Слоеный с кремом», «Московская слойка», «Слоеный с конфитюром»</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвен-</p>	6

		<p>тарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 64 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении воздушных и воздушно-ореховых тортов.</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: прес- 	6

		<p>ное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента</p>	<p>Тема 65 Отработка навыков приготовления оформления и подготовка к реализации тортов.</p>	<p>Практический опыт в приготовлении миндальных тортов.</p> <p>Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>Подготовка тортов к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	<p>6</p>

		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	
ПК 5.1- ПК 5.5	Тема 66	Дифференцированный зачет.	6
	Всего		396

3.4. Программа формирования универсальных учебных действий

3.4.1. Пояснительная записка

Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах ОП СПО (ППКРС) (далее — программа развития УУД) составлена на основе ФГОС СОО.

Программа развития УУД направлена на :

- реализацию требований к личностным и метапредметным результатам освоения ФГОС СОО в пределах ОП СПО (ППКРС);
- повышение эффективности освоения обучающимися ФГОС СОО в пределах ОП СПО (ППКРС);
- формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

Цель программы развития УУД – создание условий для формирования у обучающихся умения учиться, способности к самосовершенствованию и саморазвитию в рамках урочной и внеурочной деятельности, формирование у обучающихся личностных и метапредметных результатов, определенных ФГОС СОО.

Задачи программы развития УУД:

- организация взаимодействия педагогов и обучающихся по развитию универсальных учебных действий;
- реализация основных подходов, обеспечивающих эффективное освоение УУД обучающимися, взаимосвязь способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по развитию УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;
- включение развивающих задач как в урочную, так и внеурочную деятельность обучающихся.

Программа развития УУД обеспечивает:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению;
- формирование личностных ценностно—смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных УУД, способности их использования в учебной, познавательной и социальной практике;
- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;
- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;
- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование компетентностей в предметных областях, навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;
- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческие конкурсы, научно-практические конференции, олимпиады и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;
- обеспечение практической значимости проводимых исследований и выполняемых индивидуальных проектов;
- возможность практического использования приобретенных коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля, в том числе в будущей профессиональной деятельности;
- подготовка к осознанному выбору дальнейшего образования или профессиональной деятельности.

3.4.2. Описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных дисциплин и внеурочной деятельностью, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности

Понятие «универсальные учебные действия (УУД)» в широком смысле - умение учиться, а в узком – совокупность способов действий, обеспечивающих самостоятельное усвоение новых знаний, формирование предметных, личностных и метапредметных умений, включая организацию этого процесса [Горленко Н. М., Запятая О. В., Лебединцев В. Б., Ушева Т. Ф. Структура универсальных учебных действий и условия их формирования// Народное образование, №4, 2012с. 153].

Способность обучающегося самостоятельно успешно усваивать новые знания, формировать умения и компетентности, включая самостоятельную организацию этого процесса, т.е. умение учиться, обеспечивается тем, что универсальные учебные действия как обобщённые действия открывают обучающимся возможность широкой ориентации как в различных предметных областях, так и в строении самой учебной деятельности, включающей осознание её целевой направленности, ценностно-смысловых и операциональных характеристик. Таким образом, достижение умения учиться предполагает полноценное освоение обучающимися всех компонентов учебной деятельности, которые включают: познавательные и учебные мотивы, учебную цель, учебную задачу, учебные действия и операции (ориентировка, преобразование материала, контроль и оценка). Умение учиться — существенный фактор повышения эффективности освоения обучающимися предметных знаний, формирования умений и компетенций, образа мира и ценностно-смысловых оснований личностного морального выбора.

УУД в образовательном процессе направлены на формирование личностных и метапредметных результатов освоения ФГОС среднего общего образования.

Личностные результаты отражают:

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

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

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Метапредметные результаты отражают:

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

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

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

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

5) 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;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

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

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

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

К функциям универсальных учебных действий относятся:

- обеспечение возможностей обучающегося самостоятельно осуществлять такое действие как учение, ставить перед собой учебные цели, искать и использовать необходимые средства и способы их достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности;

- создание условий для гармоничного развития личности и её самореализации на основе готовности к непрерывному образованию, необходимость которого обусловлена поликультурностью общества и высокой профессиональной мобильностью;

- обеспечение успешного усвоения знаний, умений и навыков и формирование компетентностей в любой предметной области.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте разных учебных предметов и, в конце концов, ведет к формированию способности самостоятельно успешно усваивать новые знания, умения и компетентности, включая самостоятельную организацию процесса усвоения, т. е. умение учиться.

Выделяется 4 вида универсальных учебных действий:

- 1) личностные;
- 2) регулятивные;
- 3) познавательные;
- 4) коммуникативные.

Личностные УУД обеспечивают ценностно-смысловую ориентацию обучающихся (знание моральных норм, умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях и направлены на достижение личностных результатов, определенных ФГОС СОО.

На достижение метапредметных результатов направлены регулятивные, познавательные и коммуникативные УУД.

Регулятивные УУД обеспечивают обучающимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

- целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, так и того, что еще неизвестно;
- планирование — определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- прогнозирование — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- коррекция — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;
- оценка — выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;
- саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий[8, с.10].

Познавательные УУД включают:

общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.
- моделирование — преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта пространственно-графические или знаково-символические).

логические универсальные действия:

- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, и несущественных);

- синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений, выдвижение гипотез и их обоснование, доказательство;

постановка и самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера

- формулирование проблемы.

Коммуникативные УУД обеспечивают социальную компетентность и учет позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К ним относятся:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками — определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов — инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов — выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнёра — контроль, коррекция, оценка его действий;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Развитие системы универсальных учебных действий осуществляется в рамках нормативно возрастного развития личностной и познавательной сфер обучающегося.

Так как ведущей деятельностью обучающегося колледжа является учебно-профессиональная деятельность, связанная с личностным самоопределением, то самоопределение требует необходимость формирования высокого уровня регулятивных действий: построения жизненных планов во временной перспективе, включая индивидуальную образовательную траекторию и систему осознанной саморегуляции на основе интеграции регулятивных действий целеполагания, планирования, контроля, коррекции и оценки.

Критериями сформированности саморегуляции как универсального учебного действия для обучающихся должны стать:

инициация и планирование целей, последовательности задач и этапов достижения целей на основе внутреннего плана действий;

выстраивание приоритетов целей с учетом принятых ценностей и жизненных планов; самостоятельная реализация, контроль и коррекция учебной и познавательной деятельности на основе предварительного планирования; умение управлять временем и регулировать деятельность в соответствии с разработанным планом;

рефлексивность самоуправления;

умение использовать ресурсные возможности для достижения целей;

полинезависимость самоуправления, способность противостоять внешним помехам деятельности; осознание используемых стратегий совладания и выбор конструктивных стратегий.

Развитие регулятивных УУД характерно для исследовательской и проектной деятельности, которой придается большое значение на этапе освоения ФГОС среднего общего образования.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте учебных предметов. Требования к развитию универсальных учебных действий находят отражение в планируемых результатах освоения программ учебных дисциплин. Каждая учебная дисциплина в зависимости от ее содержания и способов организации учебной деятельности

обучающихся раскрывает определенные возможности для формирования универсальных учебных действий.

Связь универсальных учебных действий с содержанием учебных предметов определяется положениями:

1. УУД представляют собой целостную систему, в которой можно выделить взаимосвязанные и взаимно обуславливающие виды действий.

2. Формирование УУД является целенаправленным, системным процессом, который реализуется через все предметные области и внеурочную деятельность.

3. Заданные стандартом УУД определяют акценты в отборе содержания, планировании и организации образовательного процесса с учетом возрастно-психологических особенностей обучающихся.

4. Способы учета уровня их сформированности - в требованиях к результатам освоения учебных программ по каждому предмету и в программах внеурочной деятельности.

В результате изучения общих учебных дисциплин, дисциплин по выбору и дополнительных учебных дисциплин, а также в ходе внеурочной деятельности у обучающихся, освоивших среднее общее образование в пределах ОПОП СПО (ППКРС), будут сформированы личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, необходимые в последующем в профессиональной деятельности.

При реализации общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) обеспечивается формирование всех видов УУД посредством всех общеобразовательных дисциплин.

Учебная дисциплина «Русский язык» способствует формированию следующих УУД: личностных:

- уважение к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

регулятивных:

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

- умение планировать собственную деятельность;

познавательных:

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

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

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

коммуникативных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Учебная дисциплина «Литература» способствует формированию следующих УУД:

личностных:

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

- саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

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

- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

регулятивных:

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

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

познавательных:

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

коммуникативных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

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

Учебная дисциплина «Иностранный язык» способствует формированию следующих УУД:

личностных:

- ценностное отношение к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- представление о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;
- осознание своего места в поликультурном мире;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере иностранного языка;

регулятивных:

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

познавательных:

- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

коммуникативных:

- готовность и способность вести диалог на изучаемом иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- владение всеми разными речевой деятельности на иностранном языке: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом.

Учебная дисциплина «Математика» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение применять математические знания и умения, необходимые в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

- умение осуществлять учебную деятельность: готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

регулятивных:

- 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;

- умение проявлять целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуицию, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

познавательных:

- умение логически мыслить, иметь пространственное воображение, владеть алгоритмической культурой, критичностью мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

- умение самостоятельно осуществлять творческую и ответственную деятельность;

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

- умение осуществлять самостоятельно информационно-познавательную деятельность, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение осуществлять познавательную рефлексию как осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

коммуникативных:

- умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

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

- умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Учебная дисциплина «История» способствует формированию следующих УУД:

личностных:

- осознание себя членом российского общества: формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

- саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

регулятивных:

- 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;

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

познавательных:

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

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

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

коммуникативных:

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

Учебная дисциплина «Обществознание (включая экономику и право)» способствует формированию следующих УУД:

личностных:

- формирование 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;

- осознание российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, уважения государственных символов (герба, флага, гимна);

- формирование гражданской позиции 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;

- готовность к ответственному отношению к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

- 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;

- умение обеспечить жизненно важные интересы личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;

- готовность к ответственному отношению к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

- уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

- проявление гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающе-

го чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

- правовое осмысление окружающей жизни, соответствующей современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;

- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;

- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

регулятивных:

- 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;

- умение определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

- умение регулировать собственное поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- умение осуществлять выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;

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

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

познавательных:

- 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 формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;

- умение воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений; владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

- умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

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

- умение осуществлять самостоятельную информационно-познавательную деятельность в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;

коммуникативных:

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

- умение осуществлять общение и сотрудничество со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы,

- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;

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

Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- формирование устойчивой мотивации к здоровому образу жизни, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- умение самостоятельного использования физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

- умение творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- умение применять систему значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции (патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению Отечеству, его защите), в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

регулятивных:

- умение использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- умение построения индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

познавательных:

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

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

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

- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

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

коммуникативных:

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

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности.

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

- умение защищать жизненно важные интересы личности от внешних и внутренних угроз;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

- умение ответственно относиться к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

- умение вести здоровый образ жизни;

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

регулятивных:

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

- умение соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

познавательных:

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера

- умение формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- умение воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

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

- умение предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- умение применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- умение анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; приобретение опыта локализации возможных опасных — ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

коммуникативных:

- умение выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- умение взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- умение информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях.

Учебная дисциплина «Информатика» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

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

регулятивных:

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

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

познавательных:

- умение осуществлять самостоятельную и творческую деятельность с использованием информационно-коммуникационных технологий;

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

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

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

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

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

коммуникативных:

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

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

Учебная дисциплина «Физика» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение осуществлять физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

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

- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

регулятивных:

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

познавательных:

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- умение использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

коммуникативных:

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

Учебная дисциплина «Химия» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

- умение осуществлять химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

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

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

регулятивных:

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

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

познавательных:

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

- умение использовать различные источники для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

коммуникативных:

- умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

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

- умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Учебная дисциплина «Биология» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

- умение использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

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

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

регулятивных:

- умение давать оценку этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

- 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;

познавательных:

- умение обобщать, анализировать, воспринимать информацию в области естественных наук, ставить цель и выбирать пути ее достижения в профессиональной сфере;

- умение показывать навыки безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

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

- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, умение системного анализа глобальных

экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

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

- умение применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- умение проводить исследования, ставить естественно-научный эксперимент, использовать информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

коммуникативных:

- умение руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;

- умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Учебная дисциплина «География» способствует формированию УУД:

личностных:

- готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

- саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

- проявление креативности мышления, инициативности и находчивости;

регулятивных:

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

познавательных:

- владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

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

- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

коммуникативных:

- умение осуществлять общение и сотрудничество со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы.

Решение задачи формирования УУД при получении среднего общего образования в пределах ОПОП СПО (ППКРС) происходит не только на занятиях по отдельным учебным дисциплинам, но и в ходе внеурочной деятельности, внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

3.4.3. Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий

Задачи на формирование УУД могут строиться как на материале учебных дисциплин, так и на практических ситуациях, встречающихся в жизни обучающегося и имеющих для него значение (экология, молодежные субкультуры, бытовые практико-ориентированные ситуации, логистика и др.).

Различаются два типа заданий, связанных с формированием УУД:

- задания, позволяющие в рамках образовательного процесса сформировать УУД;
- задания, позволяющие диагностировать уровень сформированности УУД.

В первом случае задание может быть направлено на формирование целой группы связанных друг с другом универсальных учебных действий. Действия могут относиться как к одной категории (например, регулятивные), так и к разным.

Во втором случае задание может быть сконструировано таким образом, чтобы проявлять способность обучающегося применять какое-то конкретное универсальное учебное действие.

Типовые задачи формирования универсальных учебных действий конструируются преподавателем на основании следующих общих подходов:

1. Структура задачи. Любая задача, предназначенная для развития и/или оценки уровня сформированности УУД (личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных) предполагает формирование у обучающегося (в свернутом или развернутом виде) следующих навыков: ознакомление-понимание – применение - анализ- синтез - оценка. В общем виде задача состоит из информационного блока и серии вопросов (практических заданий) к нему.

2. Требования к задачам. Для того чтобы задачи, предназначенные для оценки тех или иных УУД, были содержательными, надёжными и объективными, они должны быть:

- составлены в соответствии с требованиями, предъявляемыми к тестовым заданиям в целом;

- сформулированы на языке, доступном пониманию обучающегося, претендующего на освоение обладание соответствующих УУД;

- избыточными с точки зрения выраженности в них «зоны ближайшего развития»;

- многоуровневыми, т.е. предполагающими возможность оценить: общий подход к решению; выбор необходимой стратегии.

Типовые задачи применения универсальных учебных действий:

1) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку умений и навыков, способствующих освоению систематических знаний, в том числе:

– первичному ознакомлению, отработке и осознанию теоретических моделей и понятий (общенаучных и базовых для данной области знания), стандартных алгоритмов и процедур;

– выявлению и осознанию сущности и особенностей изучаемых объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета, созданию и использованию моделей изучаемых объектов и процессов, схем;

– выявлению и анализу существенных и устойчивых связей и отношений между объектами и процессами;

2) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний как результата использования знако-

символических средств и/или логических операций сравнения, анализа, синтеза, обобщения, интерпретации, оценки, классификации по родовидовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, соотнесения с известным; требующие от учащихся более глубокого понимания изученного и/или выдвижения новых для них идей, иной точки зрения, создания или исследования новой информации, преобразования известной информации, представления её в новой форме, переноса в иной контекст и т. п.;

3) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка разрешения проблем/проблемных ситуаций, требующие принятия решения в ситуации неопределённости, например, выбора или разработки оптимального либо наиболее эффективного решения, создания объекта с заданными свойствами, установления закономерностей или «устранения неполадок» и т. п.;

4) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка сотрудничества, требующие совместной работы в парах или группах с распределением ролей/функций и разделением ответственности за конечный результат;

5) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка коммуникации, требующие создания письменного или устного текста/высказывания с заданными параметрами: коммуникативной задачей, темой, объёмом, форматом (например, сообщения, комментария, пояснения, призыва, инструкции, текста-описания или текста-рассуждения, формулировки и обоснования гипотезы, устного или письменного заключения, отчёта, оценочного суждения, аргументированного мнения и т. п.);

6) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самоорганизации и саморегуляции, наделяющие обучающихся функциями организации выполнения задания: планирования этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания, соблюдения графика подготовки и предоставления материалов, поиска необходимых ресурсов, распределения обязанностей и контроля качества выполнения работы;

7) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка рефлексии, что требует от обучающихся самостоятельной оценки или анализа собственной учебной деятельности с позиций соответствия полученных результатов учебной задаче, целям и способам действий выявления позитивных и негативных факторов, влияющих на результаты и качество выполнения задания и/или самостоятельной постановки учебных задач (например, что надо изменить, выполнить по-другому, дополнительно узнать и т. п.);

8) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование ценностно-смысловых установок, что требует от обучающихся выражения ценностных суждений и/или своей позиции по обсуждаемой проблеме на основе имеющихся представлений о социальных и/или личностных ценностях, нравственно-этических нормах, эстетических ценностях, а также аргументации (пояснения или комментария) своей позиции или оценки.

Среди технологий, методов и приемов развития УУД особое место занимают учебные ситуации, которые специализированы для развития определённых УУД. Ситуация – это универсальная форма функционирования процесса общения, существующая как интегрированная система социально-статусных, ролевых, деятельностных и нравственных взаимоотношений субъектов общения, отраженная в их сознании и возникающая на основе взаимодействия ситуативных позиций общающихся.

Они могут быть построены как на предметном содержании, так и носить надпредметный характер.

Типология учебных ситуаций может быть представлена такими, как:

- ситуация-проблема – прототип реальной проблемы, которая требует оперативного решения (с помощью подобной ситуации можно вырабатывать умения по поиску оптимального решения);

- ситуация-иллюстрация - прототип реальной ситуации, которая включается в качестве факта в лекционный материал (визуальная образная ситуация, представленная средствами ИКТ,

вырабатывает умение визуализировать информацию для нахождения более простого способа ее решения);

- ситуация-оценка - прототип реальной ситуации с готовым предполагаемым решением, которое следует оценить и предложить свое адекватное решение;
- ситуация-тренинг – прототип стандартной или другой ситуации (тренинг возможно проводить как по описанию ситуации, так и по их решению).

- ситуации реальные – это ситуации максимально приближенные к жизни.

- воображаемые стандартные ситуации требуют описания следующего характера «Представь себе...»

- ситуации проблемные, при которых обучающийся не является носителем роли, он выражает свое мнение, отношение и оценку, соглашается или опровергает мнение собеседника, строит систему доказательств своей точки зрения.

- ситуации деловые.

Наряду с учебными ситуациями для развития универсальных учебных действий возможно использовать следующие типы задач:

Личностные универсальные учебные действия:

- на личностное самоопределение;

- на развитие Я-концепции;

- на смыслообразование;

- на мотивацию;

- на нравственно-этическое оценивание.

Личностные универсальные учебные действия обеспечивают ценностно- смысловую ориентацию обучающихся (умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях. Применительно к учебной деятельности следует выделить два вида действий:

- действие смыслообразования, т. е. установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом, другими словами, между результатом учения, и тем, что побуждает деятельность, ради чего она осуществляется. Студент должен задаваться вопросом о том, «какое значение, смысл имеет для меня учение», и уметь находить ответ на него,

- действие на личностное самоопределение: жизненное, личностное, профессиональное, использование жизненных задач, имеющих компетентностный характер и нацеленных на применение предметных, метапредметных умений для получения желаемого результата,

- наличие мотивации к творческому труду, работе на результат,

- действие нравственно-этического оценивания усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- на учёт позиции партнера;

- на организацию и осуществление сотрудничества;

- на передачу информации и отображение предметного содержания;

- тренинги коммуникативных навыков;

- ролевые игры;

- групповые игры.

Коммуникативные действия обеспечивают социальную компетентность и сознательную ориентацию обучающихся на позиции других людей (прежде всего, партнера по общению или деятельности), умение слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

Видами коммуникативных действий являются:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов - выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера – контроль, коррекция, оценка действий партнера;
- умение с достаточно полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

Познавательные универсальные учебные действия:

- задачи и проекты на выстраивание стратегии поиска решения задач;
- задачи и проекты на сериацию, сравнение, оценивание;
- задачи и проекты на проведение эмпирического исследования;
- задачи и проекты на проведение теоретического исследования;
- задачи на смысловое чтение.

Познавательные действия включают общеучебные и логические универсальные учебные действия.

Общеучебные универсальные действия включают:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.

- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;

- умение адекватно, осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной речи, передавая содержание текста в соответствии с целью (подробно, сжато, выборочно) и соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и др.);

- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;

- действие со знаково-символическими средствами (замещение, кодирование, декодирование, моделирование)

Регулятивные универсальные учебные действия:

- на планирование;
- на рефлекссию;
- на ориентировку в ситуации;
- на прогнозирование;
- на целеполагание;
- на оценивание;
- на принятие решения;
- на самоконтроль;
- на коррекцию.

Регулятивные действия обеспечивают организацию учащимся своей учебной деятельности. К ним относятся:

- целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, и того, что еще неизвестно;

- планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

- прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения, его временных характеристик;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- коррекция – внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта;
- оценка - выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.

Развитию регулятивных универсальных учебных действий способствует также использование в учебном процессе системы таких индивидуальных или групповых учебных заданий, которые наделяют обучающихся функциями организации их выполнения.

Система индивидуальных и групповых учебных заданий включает в себя:

- планирование этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания,
- соблюдение графика подготовки и предоставления материалов, поиска
- необходимых ресурсов,
- распределение обязанностей и контроля качества выполнения работы, — при минимизации пошагового контроля со стороны преподавателя.

Распределение материала и типовых задач по различным дисциплинам не является жёстким, начальное освоение одних и тех же универсальных учебных действий и закрепление их может происходить в ходе занятий по разным дисциплинам.

Распределение типовых задач внутри дисциплины должно быть направлено на достижение баланса между временем освоения и временем использования соответствующих действий.

При этом особенно важно учитывать, что достижение цели развития УУД является обязательным для всех без исключения учебных дисциплин, курсов, как в урочной, так и внеурочной деятельности.

Типовые ситуации на занятиях внеурочной деятельности:

- проектная деятельность;
- практические занятия;
- групповая дискуссия;
- тренинговые упражнения;
- диагностические процедуры;
- лабораторная работа;
- эксперимент;
- беседа;
- игровой практикум;
- ситуативная беседа-рассуждение;
- ситуативная беседа-игра;
- беседа-размышление.

3.4.4. Описание особенностей, основных направлений и планируемых результатов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся (в рамках урочной и внеурочной деятельности)

Одним из путей формирования УУД является включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Учебно-исследовательская деятельность обучающихся — деятельность обучающихся, связанная с решением творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением (в отличие от практикума, служащего для иллюстрации тех или иных законов природы) и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере, нормированная исходя из принятых в науке традиций.

Проектная деятельность обучающихся — совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность обучающихся, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта) и реализации проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Учебно-исследовательская и проектная деятельность имеют как общие, так и специфические черты.

К общим характеристикам следует отнести:

- практически значимые цели и задачи учебно-исследовательской и проектной деятельности;

- структуру проектной и учебно-исследовательской деятельности, которая включает общие компоненты: анализ актуальности проводимого исследования; целеполагание, формулировку задач, которые следует решить; выбор средств и методов, адекватных поставленным целям; планирование, определение последовательности и сроков работ; проведение проектных работ или исследования; оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования; представление результатов в соответствующем для использования виде;

- компетентность в выбранной сфере исследования, творческую активность, собранность, аккуратность, целеустремленность, высокую мотивацию.

Итогами проектной и учебно-исследовательской деятельности следует считать не столько предметные результаты, сколько интеллектуальное, личностное развитие студентов, рост их компетентности в выбранной для исследования или проекта сфере, формирование умения сотрудничать в коллективе и самостоятельно работать, уяснение сущности творческой исследовательской и проектной работы, которая рассматривается как показатель успешности (неуспешности) исследовательской деятельности.

Специфические черты (различия) проектной и учебно-исследовательской деятельности

Проектная деятельность

Учебно-исследовательская деятельность

Проект направлен на получение конкретного запланированного результата – продукта, обладающего определенными свойствами, и который необходим для конкретного использования.

В ходе исследования организуется поиск в какой-то области, формулируются отдельные характеристики итогов работ.

Реализацию проектных работ предваряет представление о будущем проекте, планирование процесса создания продукта и реализации этого плана. Результат проекта должен быть точно соотнесен со всеми характеристиками, сформулированными в его замысле.

Логика построения исследовательской деятельности включает формулировку проблемы исследования, выдвижение гипотезы (для решения этой проблемы) и последующую экспериментальную или модельную проверку выдвинутых предположений.

Ценность учебно-исследовательской работы определяется возможностью обучающихся посмотреть на различные проблемы с позиции ученых, занимающихся научным исследованием.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности на уроках могут быть следующими:

- урок-исследование, урок-лаборатория, урок – творческий отчет, урок изобретательства, урок – рассказ об ученых, урок – защита исследовательских проектов, урок-экспертиза, урок «Патент на открытие», урок открытых мыслей;

- учебный эксперимент, который позволяет организовать освоение таких элементов исследовательской деятельности, как планирование и проведение эксперимента, обработка и анализ его результатов;

- домашнее задание исследовательского характера может сочетать в себе разнообразные виды, причем позволяет провести учебное исследование, достаточно протяженное во времени.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности во внеурочной деятельности могут быть следующими:

- экскурсии с четко обозначенными образовательными целями, программой деятельности, продуманными формами контроля;
- курсы внеурочной деятельности;
- научное общество обучающихся – форма внеурочной деятельности, которая сочетает работу над учебными исследованиями, коллективное обсуждение промежуточных и итоговых результатов, организацию круглых столов, дискуссий, интеллектуальных игр, публичных защит, конференций и др., а также включает встречи с представителями науки и образования, экскурсии в учреждения науки и образования, сотрудничество с НО других образовательных учреждений;
- участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях, в том числе дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах, что предполагает выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.

Результатом деятельности студента, показывающей владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности, овладение метапредметными результатами с соответствии с требованиями стандарта, является индивидуальный проект.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

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

Индивидуальный проект выполняется обучающимися 1-го курса и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного (направленного на сбор информации или исследование какой-либо проблемы), творческого (направленного на создание творческого продукта), социального (направленного на повышение гражданской активности обучающихся и населения), прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного (имеющих на выходе конкретный продукт – модель, разработку и т.п.)

Индивидуальный проект выполняется по одной из общеобразовательных учебных дисциплин, имеющей большее значение для освоения конкретной профессии или специальности и может быть направлен на применение в профессиональной деятельности.

4.4.5. Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Условия реализации программы УУД, кроме условий, определенных ОП СПО (ППКРС), должны обеспечить участникам овладение ключевыми компетенциями, включая формирование опыта учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Для реализации программы УУД выполняются следующие требования к условиям:

- укомплектованность колледжа педагогическими, руководящими и иными работниками;
- уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;
- непрерывность профессионального развития педагогических работников колледжа.

Педагогические кадры имеют необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что включает следующее:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся старшей степени образования;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации по реализации ФГОС;
- педагоги могут строить образовательный процесс в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;

- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
- характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
- педагоги владеют навыками формирующего оценивания;
- педагоги владеют навыками тьюторского сопровождения обучающихся;
- педагоги умеют применять диагностический инструментарий для оценки качества формирования УУД как в рамках предметной, так и внепредметной деятельности.

3.4.6. Методика и инструментарий мониторинга успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Успешность освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий подлежит мониторингу.

Сформированность личностных универсальных учебных действий (личностных результатов) не оценивается, а только фиксируется.

Сформированность коммуникативных, познавательных, регулятивных универсальных учебных действий (метапредметных результатов) подлежит оцениванию.

С целью проверки сформированности у обучающихся УУД в техникуме проводится педагогический и психологический мониторинг.

Педагогический мониторинг – это диагностика, оценка и прогнозирование педагогического процесса; отслеживание его хода, результатов, перспектив развития.

Педагогический мониторинг осуществляется посредством проведения текущего, промежуточного и итогового контроля: при проведении устного опроса, контрольных, практических и лабораторных работ, выполнения итоговых контрольных работ.

Итогом педагогического мониторинга успешности достижения метапредметных результатов является выполнение и защита обучающимися индивидуального проекта.

Психологический мониторинг представляет психологическую диагностику процесса личностного развития обучающихся, создания банка психологических данных на каждого обучающегося, проектирование индивидуальной психологической и педагогической траектории развития обучающегося.

Мониторинга УУД организуется психологом в форме экспресс-диагностики, в которой принимают участие педагоги.

В ходе экспресс-диагностики преподавателям предлагается ответить на вопросы анкеты по оцениванию поведения обучающегося по 20 шкалам. Из 20 вопросов первые 5 дают информацию о формировании познавательных УУД, 6 вопросов – о формировании регулятивных, 4 – о личностных и 5 вопросов – о коммуникативных.

На основе ответов преподавателей делается вывод об общем уровне развития УУД каждого обучающегося.

Данные используются для того, чтобы выявить обучающихся, у которых УУД сформированы на недостаточном уровне и вести с этими обучающимися профилактическую и коррекционно-развивающую работу.

Анкета для преподавателя «Оценка уровня сформированности УУД»

Инструкция: оцените поведение ученика по 20 шкалам, дайте объективную оценку степени выраженности этого качества, используя следующие варианты ответов:

Всегда — 2 балла.

Иногда — 1 балл.

Никогда — 0 баллов.

В бланк ответов впишите только баллы по каждому студенту.

Вопросы

1. Демонстрирует высокий познавательный интерес, потребность в умственном труде, самостоятельный поиск новых знаний и открытий, решает задачи проблемного характера (познавательная активность).

2. Способен хорошо запоминать материал, воспроизводить его и использовать в решении учебных задач (память).
3. Способен к хорошей концентрации и произвольности внимания, хорошо и долго может сосредотачивать внимание на решении учебной задачи (внимание).
4. Способен делать определенные выводы и умозаключения, устанавливать причинно-следственные связи (логика).
5. Хорошо нарабатывает алгоритм действий, который закрепляется в сознании как опыт, контролирует и оценивает свой результат (рефлексия).
6. Способен к волевому усилию, к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению учебных трудностей (саморегуляция поведения).
7. Умеет ставить учебную задачу и добиваться результата (целеполагание).
8. Способен составить план, определить последовательность действий с учетом конечного результата (прогнозирование).
9. Способен самостоятельно контролировать выполнение поставленной учебной задачи (самоконтроль).
10. Способен без посторонней помощи внести необходимые дополнения и коррективы в план деятельности (самокоррекция).
11. Самостоятельно выделяет и осознает то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, способен оценить и осознать уровень усвоения (самооценка учебной деятельности с позиции ученика).
12. Осознает цели и мотивы учебной деятельности. понимает, зачем он учится (мотивация к учению).
13. Соотносит свои поступки с принятыми этическими нормами, видит свои поступки со стороны общепринятых норм (рефлексия поступков, самопонимание).
14. Не только знает, но и выполняет моральные нормы, несет личную ответственность за свои поступки (ответственность).
15. Проявляет такие качества, как добродушие, честность, порядочность, отзывчивость, терпимость, доброжелательность (нравственность поведения).
16. Планирует учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определяет адекватные цели и способы взаимодействия (сотрудничество).
17. Способен к постановке вопросов, инициативному сотрудничеству в поиске и сборе нужной информации (инициативность).
18. Умеет самостоятельно разрешать конфликты, осуществлять поиск и оценку альтернативных способов разрешения конфликтов, принять решение и реализовать его (доброжелательность в общении).
19. Способен управлять поведением партнера, осуществлять контроль, коррекцию и оценку действий партнера по общению (лидерские качества).
20. Умеет с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации, владеет монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка (общее речевое развитие).

Ключ к анкете

№ вопроса	Оцениваемые УУД	Нормы/уровень
Познавательные УУД		Высокий — 10-8 баллов.
1	Познавательная активность	Средний — 7-5 баллов.
2	Смысловая память	Низкий — 4-0 баллов
3	Произвольное внимание	
4	Логическое мышление	
5	Рефлексия учебного опыта	
Регулятивные УУД		Высокий — 12-10 баллов.

6	Саморегуляция поведения	Средний — 9-6 баллов. Низкий — 5-0 баллов
7	Целеполагание	
8	Прогнозирование	
9	Самоконтроль	
10	Самокоррекция	
11	Оценка учебной деятельности	Высокий — 8-7 баллов. Средний — 6-4 баллов. Низкий — 3-0 баллов
Личностные УУД		
12	Мотивация к учению	
13	Рефлексия своих поступков	
14	Ответственность	
15	Нравственность	Высокий — 10-8 баллов. Средний — 7-5 баллов. Низкий — 4-0 баллов
Коммуникативные УУД		
16	Сотрудничество	
17	Инициативность	
18	Доброжелательность	
19	Лидерство	Общее развитие УУД
20	Общее речевое развитие	

Общее развитие УУД
Высокий уровень — 40—32 баллов.
Средний уровень — 31—20 баллов.
Низкий уровень — 19—0 баллов.

3.5 Программа воспитания и социализации обучающихся

Полное наименование Программы	Программа воспитания и социализации обучающихся КГБПОУ «Алтайский агротехнический техникум»
Основания для разработки программы	<ul style="list-style-type: none"> - Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413; - Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утв. распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996 - р; - Государственная программа Российской Федерации «Патриотическое воспитание граждан РФ на 2016-2020 гг.», утв. постановлением Правительства РФ от 30.12.2015 г. № 1493; - Распоряжение Правительства РФ от 03.02.2010 N 134-р (ред. от 20.09.2012) «О Концепции федеральной системы подготовки граждан Российской Федерации к военной службе на период до 2020 года»; - Федеральная целевая программа развития образования на 2016- 2020 годы, утв. постановлением Правительства РФ от 15.04.2014 г. № 295; - Государственная программа Российской Федерации «Реализация государственной национальной политики», утв. постановлением Правительства РФ от 29.12.2016 г. № 1532; - Концепция развития системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних на период до 2020 года, утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 22.03. 2017 г. № 520-р; - Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования"

	<p>- Закон Алтайского края от 04.09.2013г. № 56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае»;</p> <p>- Постановление Администрации Алтайского края от 11 октября 2016 года N 349 «Об утверждении государственной программы Алтайского края "Патриотическое воспитание граждан в Алтайском крае" на 2016 - 2020 годы»;</p> <p>1 - Государственная программа Алтайского края «Развитие образования и молодежной политики в Алтайском крае» на 2014 - 2020 годы (с изменениями на 1 февраля 2019 года)</p> <p>- Государственная программа Алтайского края «Обеспечение прав граждан и их безопасности» на 2015-2020 годы;</p> <p>- Государственная программа Алтайского края «Комплексные меры противодействия злоупотреблению наркотиками и их незаконному обороту в Алтайском крае» на 2014 - 2020 годы</p>
Сроки реализации Программы	Сентябрь 2019г.- июнь 2023 г.
Этапы реализации Программы	<p>1.Подготовительный (организационный) – сентябрь-декабрь 2019 г.</p> <p>2.Деятельностно- творческий – январь 2020 г.- август 2022г.</p> <p>3.Результативно-творческий – сентябрь 2022 г.- июнь 2023 г.</p>
Цель Программы	- совершенствование условий, способствующих всестороннему развитию и социализации личности студента для успешной самореализации молодежи, направленной на раскрытие ее потенциала для дальнейшего развития Алтайского края, а также содействие успешной интеграции молодежи в общество и повышению ее роли в жизни страны и региона.
Задачи Программы	<p>- формирование системы ценностей, предусматривающей создание условий для воспитания и развития молодежи, знающей и ответственно реализующей свои конституционные права и обязанности, обладающей гуманистическим мировоззрением, устойчивой системой нравственных гражданских ценностей, проявляющей знание своего культурного, исторического, национального наследия и уважение к его многообразию, а также развитие в молодежной среде культуры созидательных межэтнических отношений;</p> <p>- военно-патриотическое воспитание, допризывная подготовка студентов, укрепление престижа службы в Вооруженных Силах Российской Федерации, деятельность по организации практики шефства воинской части над юнармейским объединением техникума;</p> <p>- организация воспитательного пространства техникума через формирование в молодежной среде социально значимых установок, повышение социальной активности студентов, вовлечение студентов в деятельность молодежных объединений, создание условий для развития волонтерского движения, являющегося эффективным инструментом гражданско-патриотического воспитания, содействие формированию сознательного отношения обучающегося к своему здоровью, как естественной основе умственного, физического, трудового и нравственного развития</p> <p>- формирование у студентов осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определенной профессии / специальности и профессиональному сообществу), устойчивой мотивации на трудоустройство и дальнейшее профессиональное развитие.</p>
Блоки	1. «Имею честь служить тебе, Россия!»

Программы:	<p>(воспитание гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека, формирование правосознания и правовой культуры, увеличение количества студентов юнармейского отряда «Пограничник», допризывная подготовка студентов, вовлечение занятия физкультурой и спортом студентов в ежедневное);</p> <p>2. «От сердца к сердцу» (развитие и поддержка социальной активности молодежи, в том числе поддержка и развитие молодежных добровольческих инициатив, развитие доброжелательности и эмоциональной отзывчивости, понимания и сопереживания, приобретение опыта оказания помощи другим людям, формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни развитие волонтерской деятельности молодежи, развитие студенческого самоуправления);</p> <p>3. «Завтра России зависит от нас» (социально-профессиональное воспитание, профессиональная ориентация, создание условий, способствующих всестороннему развитию и социализации личности студента, успешное трудоустройство, самореализации молодежи, успешная интеграция молодежи в общество).</p>
Исполнители Программы	<ul style="list-style-type: none"> - педагогические работники техникума; - студенты; - родители (законные представители) студентов; - внешние партнеры
Ожидаемые результаты реализации программы	<ul style="list-style-type: none"> - доля удовлетворенности участников образовательного процесса – 85%; - повышение имиджа техникума; - увеличение доли выпускников образовательного учреждения очной формы обучения, трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по полученной специальности (профессии), в общей их численности; - увеличение количества студентов, задействованных в мероприятиях в сфере патриотического воспитания до 70 % от общего количества студентов; - доля обучающихся, принимавших участие в конкурсных мероприятиях, направленных на повышение уровня знаний истории и культуры России, Алтайского края, в общей численности обучающихся на уровне не менее 25% от общей численности; - доля студентов, выполнивших нормативы ГТО, не менее 75% от количества студентов, принимавших участие в сдаче нормативов ГТО; - увеличение доли студентов, участвующих в волонтерских объединениях; - доля обучающихся занятых внеурочной деятельностью – 75% от общего количества обучающихся; - снижение количества правонарушений и преступлений по отношению к предыдущему периоду.
Сайт ОУ в Интернете	http://troatt.ru/

Введение

Необходимость развития воспитательной компоненты обусловлена и реальной ситуацией, сложившейся в современной молодёжной среде. Низкий уровень этического, гражданско-патриотического, культурно-эстетического развития может привести к возникновению в подростковой и молодёжной среде межэтнической и межконфессиональной напряжённости,

ксенофобии, к дискриминационному поведению детей и подростков, агрессивности, травле сверстников и другим асоциальным проявлениям.

Развивающемуся обществу нужны современно образованные, нравственные, предприимчивые люди, которые могут самостоятельно принимать ответственные решения, прогнозируя их возможные последствия, способные к сотрудничеству, отличаются мобильностью, динамизмом, конструктивностью, обладают развитым чувством ответственности.

Целями государственной молодежной политики являются совершенствование правовых, социально-экономических и организационных условий для успешной самореализации молодежи, направленной на раскрытие ее потенциала для дальнейшего развития Российской Федерации, а также содействие успешной интеграции молодежи в общество и повышению ее роли в жизни страны.

За последние годы в образовательных учреждениях особенно усилилось внимание к разработке и реализации системы гражданского, патриотического и физического воспитания, к профилактике социального сиротства, к преодолению проявлений асоциального поведения обучающихся и молодежи, к защите прав детей.

Основной акцент в воспитательной работе сделан на гражданско-патриотическое, духовно – нравственное воспитание, организацию социальной практики, профессиональную ориентацию, культурно - досуговую деятельность.

Программа воспитания и социализации обучающихся направлена на воспитание высоконравственного, творческого, компетентного гражданина России, принимающего судьбу своей страны как свою личную, осознающего ответственность за ее настоящее и будущее, укорененного в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации, подготовленного к жизненному самоопределению и построена на основе базовых национальных ценностей российского общества, таких, как:

- патриотизм;
- социальная солидарность;
- гражданственность;
- семья;
- здоровье,
- труд и творчество;
- наука;
- образование;
- традиционные религии России;
- искусство;
- природа;
- человечество.

1. Принципы и особенности организации содержания воспитания и социализации обучающихся:

- принцип ориентации на идеал;
- аксиологический принцип;
- принцип следования нравственному примеру;
- принцип диалогического общения;
- принцип идентификации;
- принцип полисубъектности воспитания и социализации;
- принцип совместного решения лично и общественно значимых проблем;
- принцип системно-деятельностной организации воспитания.

2. Основные задачи воспитания и социализации

В области формирования личностной	1. укрепление способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала; 2. укрепление нравственности и основ нравственного самосознания; 3. укрепление морали;
-----------------------------------	---

культуры:	<ol style="list-style-type: none"> 4. усвоение обучающимся базовых национальных ценностей, духовных традиций народов России; 5. укрепление у обучающихся позитивной нравственной самооценки, самоуважения и жизненного оптимизма; 6. развитие эстетических потребностей, ценностей и чувств; 7. развитие способности открыто выражать и аргументировано отстаивать свою нравственно оправданную позицию, проявлять критичность к собственным намерениям, мыслям и поступкам; 8. развитие способности к самостоятельным поступкам и действиям, совершаемым на основе морального выбора, к принятию ответственности за их результаты; 9. развитие трудолюбия, способности к преодолению трудностей, целеустремлённости и настойчивости в достижении результата; 10. формирование творческого отношения к учёбе, труду, социальной деятельности на основе нравственных ценностей и моральных норм; 11. формирование у обучающихся первоначальных профессиональных намерений и интересов, осознание нравственного значения будущего профессионального выбора; 12. осознание подростком ценности человеческой жизни, формирование умения противостоять в пределах своих возможностей действиям и влияниям, представляющим угрозу для жизни, физического и нравственного здоровья, духовной безопасности личности; формирование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни;
В области формирования социальной культуры:	<ul style="list-style-type: none"> • укрепление российской гражданской идентичности; • развитие патриотизма и гражданственности; • развитие навыков и умений организации и осуществления сотрудничества в решении лично и социально значимых проблем на основе знаний, полученных в процессе образования; • формирование у подростков и молодежи первичных навыков успешной социализации, представлений об общественных приоритетах и ценностях, ориентированных на эти ценности образцах поведения; • формирование у обучающихся социальных компетенций, необходимых для конструктивного, успешного и ответственного поведения в обществе; • укрепление доверия к другим людям, институтам гражданского общества, государству; • развитие доброжелательности и эмоциональной отзывчивости, понимания и сопереживания другим людям, приобретение опыта оказания помощи другим людям; • усвоение гуманистических и демократических ценностных ориентаций; • формирование осознанного и уважительного отношения к традиционным религиям и религиозным организациям России, к вере и религиозным убеждениям других людей; • формирование культуры межэтнического общения, уважения к культурным, религиозным традициям, образу жизни представителей народов России;

В области формирования семейной культуры:	<ul style="list-style-type: none"> • укрепление отношения к семье как основе российского общества; • формирование представлений о значении семьи для устойчивого и успешного развития человека; • укрепление у обучающегося уважительного отношения к родителям, осознанного, заботливого отношения к старшим и младшим; • усвоение таких нравственных ценностей семейной жизни, как любовь, забота о любимом человеке, продолжение рода, духовная и эмоциональная близость членов семьи, взаимопомощь и др.; • формирование начального опыта заботы о социально-психологическом благополучии своей семьи.
---	---

3. Особенности воспитания и социализации в условиях реализации ФГОС СПО

Развитие мировой экономики и общества в целом влечет за собой кардинальные изменения в содержании профессионального образования, предъявляя повышенные требования к подготовке квалифицированных кадров. Сегодня необходима модель профессиональной подготовки, которая бы соответствовала реальным требованиям работодателей, способствовала формированию специалистов, адаптированных к условиям конкретного предприятия в данной производственной группе, а также обладающих инициативностью, исполнительностью и социальной ответственностью за результаты труда. Согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта, который реализует современная система среднего профессионального образования, необходимо максимально приблизить программы подготовки специалистов к условиям их будущей профессиональной деятельности. Современному производству необходимы специалисты, обладающие хорошей теоретической и практической подготовкой, социально-профессиональной зрелостью и усвоившие профессиональные нормы и ценности.

КГБПОУ «Алтайский агротехнический техникум» ведет обучение по программе подготовки специалистов среднего звена и по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих. Поскольку требованием к уровню образования абитуриентов при приеме на обучение по программам подготовки специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих и служащих является как среднее общее, так и основное общее образование, в техникуме реализуется как ФГОС СОО, так и ФГОС СПО.

Программа воспитания и социализации обучающихся КГБПОУ «Алтайский агротехнический техникум» на 2019 - 2023 годы (далее – Программа) является основным документом для планирования работы и принятия решений по воспитательной работе.

Программа строится с учётом ценностных установок обучения и воспитания: патриотизм, социальная солидарность, гражданственность, традиционные российские религии, семья, труд, творчество, природа, искусство, человечество и ориентированна на современный национальный воспитательный идеал - это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа РФ.

На основании Программы составляется годовой план работы образовательного учреждения и далее - планы на месяц. Программа является документом, открытым для внесения изменений и дополнений.

В Программе предусмотрены мероприятия календаря образовательных событий, приуроченных к государственным и национальным праздникам Российской Федерации, памятным датам и событиям российской истории и культуры, рекомендованные Министерством образования и науки в целях приобщения обучающихся к культурным ценностям своего народа, базовым национальным ценностям российского общества, общечеловеческим ценностям в контексте формирования у них российской гражданской идентичности.

При организации мероприятий используются так же возможности учреждений культуры, физкультурно-спортивных и иных организаций, обладающих ресурсами, необходимыми для осуществления образовательной деятельности.

Исходя из цели и задач, в техникуме организуется такая воспитательная среда, которая предоставляет каждому обучающемуся возможность выбора различных видов занятий и творческой деятельности, соответствующих личным потребностям.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Реализация поставленных задач осуществляется по модулям деятельности по воспитанию и социализации обучающихся прописанных с учётом требований ФГОС по формированию общих компетенций обучающихся в учреждении, каждое направление имеет перечень развиваемых общих компетенций (ОК). Это позволяет систематизировать и дифференцировать общие компетенции. Благодаря этому программа воспитания и социализации охватывает все жизненные состояния, необходимые человеку любой профессии и возраста. Таким образом, общие компетенции конкретизируются на уровне программы воспитания и социализации и учебных предметов.

п/п	Название модуля	Общие компетенции, которыми должен обладать выпускник
1.	<p>- «Имею честь служить тебе, Россия!» (воспитание гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека, формирование правосознания и правовой культуры, допризывная подготовка студентов, вовлечение студентов в ежедневные занятия физкультурой и спортом).</p>	<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>
2.	<p>«От сердца к сердцу» (развитие и поддержка социальной активности молодежи, в том числе поддержка и развитие молодежных добровольческих инициатив, развитие доброжелательности и эмоциональной отзывчивости, понимания и сопереживания, приобретение опыта оказания помощи другим людям, формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни развитие волонтерской деятельности молодежи, самоуправление);</p>	<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>
3.	<p>- «Завтра России зависит от нас»</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным</p>

	(социально-профессиональное воспитание, профессиональная ориентация, создание условий, способствующих всестороннему развитию и социализации личности студента, успешное трудоустройство, самореализации молодежи, успешная интеграция молодежи в общество).	контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
--	---	--

5. ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. Подготовительный (организационный) – сентябрь-декабрь 2019 г.

включает:

1.1. Педагогическую деятельность по изучению типичных и индивидуальных особенностей и потребностей обучающихся;

1.2. Углубленный анализ педагогической ситуации в образовательном учреждении в целом и в коллективах учебных групп в частности; разработка программ воспитания в студенческих коллективах.

1.3. Выявление нестандартности и индивидуальности обучающихся, одаренных детей, подростков, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, планирование возможности реализоваться им со своими склонностями и интересами.

2. Деятельностно- творческий – январь 2020 г.- август 2022г.

Апробация проектов, анализ воспитательной работы в техникуме, обобщение результатов этапа реализации Программы, внесение корректив.

3.Результативно-творческий – сентябрь 2022 г.- июнь 2023 г.

Мониторинг и обобщение результатов реализации Программы, внедрение педагогического опыта, отчет о реализации выполнения Программы. Определение дальнейших перспектив развития техникума в области воспитания и социализации обучающихся.

6. ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ И СОЦИАЛИЗАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ КГБПОУ «АЛТАЙСКИЙ АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» НА 2019 - 2023 ГОДЫ

Модуль	№п/п	Наименование мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный
«Имею честь служить тебе, Россия!» (воспитание гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека,	Реализация направлений воспитательной работы: - гражданско-патриотическое; - правовое; - профилактика преступлений, правонарушений,			
		Анализ уровня спортивной подготовки, групп здоровья первокурсников.	Сентябрь-октябрь ежегодно	Преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физвоспитания, мед.работник
		Анкетирование, тестирование студентов, подлежащих призыву в Российскую армию	2019-2013 г.	Психолог районного военного комиссариата

<p>формирование правосознания и правовой культуры, допризывная подготовка студентов, вовлечение студентов в ежедневные занятия физкультурой и спортом).</p>		Организация сдачи норм ГТО	2019-2013 г.	Руководитель физвоспитания, преподаватель-организатор ОБЖ
		Увеличение количества студентов, являющихся членами Юнармейских отрядов до 60 чел.	2019-2023 г.	Преподаватель-организатор ОБЖ
		Организация межведомственного взаимодействия с районными военными комиссариатами, воинскими частями, ветеранскими организациями по патристическому воспитанию молодежи	2019 г.	Преподаватель-организатор ОБЖ
	6	Разработка и реализация социального проекта «Никогда не померкнет подвиг солдата»	2020 г. 2023 г.	руководители проекта
	7	Районный слет «Дети войны» (Косихинский район, Троицкий район)		
	8	Ремонт памятников воинам, погибшим в ВОВ, проведение митингов, праздничных концертов, патристических акций, посвященных Дню Победы	2020 г. 2023 г.	Зам.директора по УВР, педагоги
		Проведение на базе КГБПОУ «Алтайский агротехнический техникум» военно – спортивных, патристических мероприятий по допризывной подготовке:		Преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физвоспитания Преподаватель-организатор ОБЖ
		- учебные военно-полевые сборы	Ежегодно июнь	
		- соревнования по военно-прикладным видам спорта между командами студентов техникума и школьниками	Ежегодно февраль	
		- межрайонный слет юнармейских отрядов	2021 г.	
		- посещение студентами допризывного возраста воинских частей	2020-2023 г. июнь	
		- День призывника	Ежегодно ноябрь	
	10	День героев отечества	Ежегодно декабрь	классные руководители в соответствии с планом воспитательной работы на год
	11	День неизвестного солдата	Ежегодно декабрь	
12	- «Время выбрало нас» - встреча с участниками локальных войн	2019-2023 г. февраль		
3	- военно-исторический квест «Дорогами бессмертного полка»	2019-2023 г. апрель		

	4	- Проведение тематических месячников: - правового воспитания (декабрь); - военно-патриотического воспитания (февраль); - месячник, посвященный Дню Победы (май)	2019-2023 г.	Заместитель директора по ВР Преподаватель-организатор ОБЖ
	15	Правовой лекторий (в рамках межведомственного взаимодействия, с приглашением специалистов служб системы профилактики)	2019-2023 г 1 раз в месяц	Заместитель директора по ВР, социальный педагог
	16	Проведение единых дней профилактики: - Действия в случае ЧС (сентябрь) - экскурсии в учреждения охраны правопорядка, правосудия, пожарной охраны, единой дежурной диспетчерской службы февраль; - «Противопожарная безопасность» (апрель)	2019-2023 г	Заместитель директора по ВР Преподаватель-организатор ОБЖ
	17	Проведение социально-значимых акций: - «Георгиевская ленточка» (с привлечением участников разных возрастных групп: студенты педагоги, пенсионеры, воспитанники дошкольных образовательных учреждений) - «Лес Победы»; - «Ветеран живет рядом»	По плану воспитательной работы	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог классные руководители групп, руководители волонтерских объединений
	18	Мероприятия, посвященные дню солидарности в борьбе с терроризмом.	2019-2023 г. сентябрь	Классные руководители групп Социальный педагог, педагог-психолог
	19	Организация проведения мероприятий, направленных на повышение профессионального уровня педагогов в работе по профилактике безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних, в том числе проведение межведомственных обучающих семинаров	2019-2023 г	Заместитель директора по ВР
	20	- Работа по овладению молодежью навыками работы с автотранспортной, в том числе по подготовке специалистов массовых технических профессий	2019-2023 г	Заведующий отделением подготовки и переподготовки кадров
«От сердца к сердцу» (развитие и поддержка соци-	Реализация направлений воспитательной работы: - формирование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни; - духовно-нравственное развитие; - профилактика социально-опасных зависимостей среди обучающихся;			

альной активности молодежи, в том числе поддержка и развитие молодежных добровольческих инициатив, развитие доброжелательности и эмоциональной отзывчивости, понимания и сопереживания, приобретение опыта оказания помощи другим людям, формирование ценностного отношения к здоровью и здоровому образу жизни развитие волонтерской деятельности молодежи, самоуправления);	- волонтерство, добровольчество; - студенческое самоуправление			
	1	Проведение единого дня профилактики: - «Ответственность за употребление и распространения наркотических средств»	2019 – 2023 гг. ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, классные руководители групп
	2	Социально – психологическое тестирование обучающихся колледжа на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ	2019 – 2023 гг.	педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители
	3	Реализация мероприятий Плана спортивно-массовой работы техникума	По отдельному плану	руководитель физического воспитания, классные руководители групп воспитатели общежитий
	4	Туристический слет	ежегодно сентябрь	руководитель физвоспитания
	5	Проведение социально-значимых акций: - «Молодое поколение - за чистое село»; - «Живи, родник!» - «Мы - за спорт, против наркотиков»; - «Сломай сигарету, пока сигарета не сломала тебя»; - «Неделя добра»; - «Школа безопасности»; - «Хочешь изменить мир – начни с себя»; - «Безопасный интернет»; - «Терроризм – зло против человечества»	По плану воспитательной работы	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог классные руководители групп
	6	Участие во Всероссийских и краевых акциях: - «Дети России»; - «Наркотики. Закон. Ответственность»; - «Родительский урок»; - «Сообща, где торгуют смертью»	2019 – 2023 гг.	классные руководители групп
	7	Проведение мероприятий по пропаганде традиционных семейных ценностей - праздничный концерт для родителей студентов «Для самых родных и любимых»	2019 – 2023 гг. ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог классные руко-

		- круглый стол «Образ матери глазами современной молодежи»		водители групп
		- цикл мероприятий по семейному праву	декабрь	
8		Оказание адресной помощи ветеранам, инвалидам, одиноким пенсионерам	весь период	Руководители волонтерских объединений
9		Конкурс социальных роликов		классные руководители групп
		- «Я-волонтер!»	2019 г.	
		- «Мы выбираем ЗОЖ»	2020	
		- «Основы безопасности»	2021	
		- «О, спорт, ты – мир!»	2022	
		- «Мы разные, но мы едины»	2023	
10		Участие студентов и педагогов техникума в работе молодежной думы Троицкого и Косихинского районов	2019 – 2023 гг.	Студсовет
11		Заседания студенческого совета	2019 – 2023 гг. 1 раз в месяц	
12		День студенческого самоуправления	2019 – 2023 гг. октябрь, март	
13		Мероприятия по профилактике ВИЧ/СПИДа	2019 – 2023 гг.	социальный педагог, педагог-психолог. классные руководители групп, воспитатели общежитий, медицинский работник
14		Проведение мероприятий с приглашением специалистов краевых Алтайских краевых кризисных центров, СПИД-центра	2019 – 2023 гг. По согласованию	Заместитель директора по ВР
«Завтра России зависит от нас» (социально-профессиональное воспитание, профессиональная ориентация, создание условий, способствующих	Реализация направлений воспитательной работы: - социально-профессиональное, трудовое воспитание			
	1	Конкурс «Лучший по профессии/специальности»	по отдельному плану	Зав.учебными практиками, старший мастер
	2	Проведение тематических декад по специальностям/ профессиям	по отдельному плану	Зав.учебными практиками, старший мастер
	3	Проведение отборочных туров для участия в краевых конкурсах профессионального мастерства	2019 – 2023 гг.	Заместитель директора по учебно-

всестороннему развитию и социализации личности студента, успешное трудоустройство, самореализации молодежи, успешная интеграция молодежи в общество)				производственной работе
	4	Проведение комплекса профориентационных мероприятий:	2019 – 2023гг.	Заместитель директора по ВР Зав.учебными практиками
		- профориентационные выездные выступления молодежной агитбригады в школах Троицкого, Косихинского, Зонального, Целинного районов, республики Алтай		
		- Дни открытых дверей (с проведением мастер-классов, экскурсий)		
		- экскурсии на предприятия работодателей		
		- проведение открытых уроков, профессиональных проб для учащихся школ		
	5	Организация проведения конкурсов профмастерства для специалистов Косихинского и Троицкого районов по профильным направлениям:		Заместитель директора по учебно-производственной работе Зав.учебными практиками, старший мастер
		- «Повар, кондитер»	2021 г.	
		- «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений»	2022 г.	
		- «Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства»	2023	
6	Круглый стол с участием представителей районной администрации, работодателей, центра занятости населения по теме «Социальное партнерство – приоритетное направление в области политики формирования кадрового потенциала агропромышленного комплекса района, закрепления молодежи на селе»	2020 г	Заместитель директора по учебно-производственной работе	
7	Информационное сопровождение:	2019 – 2023гг.	Заместитель директора по ВР Зав.учебными практиками, старший мастер	
	- размещение информации о проведенных мероприятиях в новостной ленте официального сайта техникума, информационных стендах техникума			
	- освещение в средствах массовой информации результатов проведенных мероприятий, достижениях, лучших студентах			
	- создание презентаций, видеофильмов о специальностях/профессиях техникума		в соответствии с планом мероприятий	
9	Проведение мероприятий, способствующих мотивации стремления к профессиональному развитию и эффективному трудоустройству по полученной специальности/профессии,	2019 – 2023гг.	Классные руководители, Зав.учебными практиками, старший мастер	

		закрепления на рабочем месте.		педагог-психолог
--	--	-------------------------------	--	------------------

3.6 Программа коррекционной помощи и поддержки обучающихся

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом основной образовательной программы КГБПОУ «Алтайский агротехнический техникум».

Программа составлена в соответствии с требованиями Стандарта и направлена на:

- преодоление трудностей в освоении основной профессиональной образовательной программы обучающихся с ОВЗ,
- социальную адаптацию обучающихся, связанную с переходом на новую ступень образования,
- оказание психолого-педагогической помощи и поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

Программа коррекционной работы предусматривает как вариативные формы получения образования, так и различные варианты специального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Это могут быть формы обучения в образовательном учреждении по основной образовательной программе профессионального образования или по индивидуальной программе, с использованием дистанционной формы обучения. Варьироваться могут степень участия специалистов сопровождения, а также организационные формы работы.

ПКР разрабатывается на период получения профессионального образования и включает следующие разделы.

Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися при получении профессионального образования

Цель программы коррекционной работы заключается в определении комплексной системы психолого-медико-педагогической и социальной помощи обучающимся с ОВЗ для успешного освоения профессиональной образовательной программы на основе компенсации отклонений в развитии, активизации ресурсов социально-психологической адаптации личности обучающегося.

Приоритетными направлениями программы на этапе профессионального образования становятся получение профессиональной подготовки, возможной для студента с данным типом ОВЗ и инвалидностью, формирование социальной компетентности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, развитие адаптивных способностей личности для самореализации в обществе.

Задачи программы:

- выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при освоении ими основной профессиональной образовательной программы и их дальнейшую интеграцию в обществе;
- реализация комплексного индивидуально ориентированного психолого-медико-педагогического сопровождения в условиях образовательной деятельности всех обучающихся с особыми образовательными потребностями с учетом состояния здоровья и особенностей психофизического развития (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии);
- создание специальных условий воспитания, обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья, безбарьерной среды жизнедеятельности и учебной деятельности;
- использование адаптированных образовательных программ ОПОП СПО, совместно с другими участниками образовательных отношений, специальных учебных и дидактических пособий; соблюдение допустимого уровня нагрузки, определяемого с привлечением медицинских работников;
- развитие коммуникативной компетенции, форм и навыков конструктивного личностного общения в группе сверстников;
- реализация комплексной системы мероприятий по социальной адаптации и профессиональной ориентации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- обеспечение сетевого взаимодействия специалистов разного профиля в комплексной работе с обучающимися с ОВЗ;
- осуществление информационно-просветительской и консультативной работы с родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ.
- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую техническую помощь.
- формирование положительной мотивации к обучению;
- коррекция отклонений в развитии познавательной и эмоционально-личностной сферы;
- формирование механизмов волевой регуляции в процессе осуществления заданной деятельности;

Программа коррекционной работы обеспечивает:

- своевременное выявление студентов с трудностями адаптации, обусловленными ограниченными возможностями здоровья;
- определение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов;
- определение особенностей организации образовательного процесса для рассматриваемой категории обучающихся в соответствии с индивидуальными особенностями каждого студента, структурой нарушения развития и степенью его выраженности;
- создание условий, способствующих освоению обучающимися с ограниченными возможностями здоровья ОПОП СПО и их интеграции в образовательном учреждении;
- осуществление индивидуально ориентированной психолого-медико-педагогической помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья с учётом особенностей психического и (или) физического развития, индивидуальных возможностей студентов (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии);
- разработку и реализацию индивидуальных учебных планов, организацию индивидуальных и (или) групповых занятий для обучающихся с выраженным нарушением в физическом и (или) психическом развитии;
- реализацию системы мероприятий по социальной адаптации обучающихся;
- оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) детей с ограниченными возможностями здоровья по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам.

Содержание программы коррекционной работы определяют следующие принципы:

Преемственность.

Принцип обеспечивает создание единого образовательного пространства при переходе от основного общего образования к профессиональному образованию, способствует достижению личностных, метапредметных, предметных результатов освоения основной образовательной программы профессионального образования, необходимых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

Соблюдение интересов обучающихся.

Принцип определяет позицию специалиста, который призван решать проблему ребёнка с максимальной пользой и в интересах ребёнка.

Системность.

Принцип обеспечивает единство диагностики, коррекции и развития, т. е. системный подход к анализу особенностей развития и коррекции нарушений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а также всесторонний многоуровневый подход специалистов различного профиля, взаимодействие и согласованность их действий в решении проблем студента; участие в данном процессе всех участников образовательного процесса.

Непрерывность.

Принцип гарантирует обучающемуся и его родителям (законным представителям) непрерывность помощи до полного решения проблемы или определения подхода к её решению.

Вариативность.

Принцип предполагает создание вариативных условий для получения образования обучающимися, имеющими различные недостатки в физическом и (или) психическом развитии.

Рекомендательный характер оказания помощи.

Принцип обеспечивает соблюдение гарантированных законодательством прав родителей (законных представителей) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья выбирать формы получения детьми образования, образовательные учреждения, защищать законные права и интересы детей, включая обязательное согласование с родителями (законными представителями) вопроса о направлении (переводе) детей с ограниченными возможностями здоровья в специальные (коррекционные) образовательные учреждения (группы).

Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных направлений работы, способствующих освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями профессиональной образовательной программы.

Направления коррекционной работы –диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное, информационно-просветительское –раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности образовательной организации (учебной урочной, производственной и внеурочной, внеучебной). Это может быть отражено в учебном плане освоения ОПОП.

Характеристика содержания

Диагностическая работа:

Включает в себя:

- выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ при освоении ОПОП СПО;
- проведение комплексной социально-психолого-педагогической диагностики нарушений в психическом и(или) физическом развитии обучающихся с ОВЗ;
- определение актуального уровня и зоны ближайшего развития обучающегося с ОВЗ, выявление его резервных возможностей;
- изучение развития эмоционально-волевой, познавательной, речевой сфер и личностных особенностей обучающихся;
- изучение социальной ситуации развития и условий семейного воспитания ребенка;
- изучение адаптивных возможностей и уровня социализации обучающихся;
- мониторинг динамики развития, успешности освоения образовательных программ основного общего образования.

Коррекционно-развивающая работа обеспечивает своевременную специализированную помощь в освоении содержания образования и коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в условиях ЗПТ; способствует формированию универсальных учебных действий обучающихся (личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных);

Включает в себя:

- разработку и реализацию индивидуально ориентированных коррекционных программ; выбор и использование специальных методик, методов и приемов обучения в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ОВЗ;
- организацию и проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий, необходимых для преодоления нарушений развития и трудностей обучения;
- коррекцию и развитие высших психических функций, эмоционально-волевой, познавательной и коммуникативно-речевой сфер;
- развитие и укрепление зрелых личностных установок, формирование адекватных форм утверждения самостоятельности, личностной автономии;
- формирование способов регуляции поведения и эмоциональных состояний;
- развитие форм и навыков личностного общения в группе сверстников, коммуникативной компетенции;
- развитие компетенций, необходимых для продолжения образования и профессионального самоопределения;

- совершенствование навыков получения и использования информации (на основе ИКТ), способствующих повышению социальных компетенций и адаптации в реальных жизненных условиях;

- социальную защиту обучающегося в случаях неблагоприятных условий жизни при психотравмирующих обстоятельствах.

Консультативная работа обеспечивает непрерывность специального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и их семей по вопросам реализации дифференцированных психолого-педагогических условий обучения, воспитания, коррекции, развития и социализации обучающихся.

Включает в себя:

- выработку совместных обоснованных рекомендаций по основным направлениям работы с обучающимися с ОВЗ, единых для всех участников образовательного процесса;

- консультирование специалистами педагогов по выбору индивидуально ориентированных методов и приемов работы с обучающимися с ОВЗ, отбора и адаптации содержания предметных программ;

- консультативную помощь семье в вопросах выбора стратегии воспитания и приемов коррекционного обучения ребенка с ОВЗ;

- консультационную поддержку и помощь, направленные на содействие свободному и осознанному выбору обучающимися с ОВЗ профессии, формы и места обучения в соответствии с профессиональными интересами, индивидуальными способностями и психологическими особенностями.

Информационно-просветительская работа направлена на разъяснительную деятельность по вопросам, связанным с особенностями образовательного процесса для данной категории обучающихся, со всеми участниками образовательного процесса — обучающимися (как имеющими, так и не имеющими недостатки в развитии), их родителями (законными представителями), педагогическими работниками

Включает в себя:

- информационную поддержку образовательной деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями, их родителей (законных представителей), педагогических работников;

- различные формы просветительской деятельности (лекции, беседы, информационные стенды, печатные материалы), направленные на разъяснение участникам образовательного процесса – обучающимся (как имеющим, так и не имеющим недостатки в развитии), их родителям (законным представителям), педагогическим работникам – вопросов, связанных с особенностями образовательного процесса и сопровождения обучающихся с ОВЗ;

- проведение тематических выступлений для педагогов и родителей (законных представителей) по разъяснению индивидуально-типологических особенностей различных категорий детей с ОВЗ.

Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающая комплексное обследование, мониторинг динамики развития, успешности освоения основной образовательной программы основного общего образования

Этапы реализации программы

Коррекционная работа реализуется поэтапно.

1. Этап сбора и анализа информации (информационно-аналитическая деятельность).

Результатом данного этапа является оценка контингента обучающихся для учёта особенностей развития детей, определения специфики и их особых образовательных потребностей; оценка образовательной среды с целью соответствия требованиям программно-методического обеспечения, материально - технической и кадровой базы техникума.

2. Этап планирования, организации, координации (организационно-исполнительская деятельность).

Результатом работы является особым образом организованный образовательный процесс, имеющий коррекционно-развивающую направленность и процесс специального сопровождения детей с ограниченными возможностями здоровья при специально созданных (вариативных) условиях обучения, воспитания, развития, социализации рассматриваемой категории детей.

3. Этап диагностики коррекционно-развивающей образовательной среды (контрольно-диагностическая деятельность).

Результатом является констатация соответствия созданных условий и выбранных коррекционно-развивающих и образовательных программ особым образовательным потребностям ребёнка.

4. Этап регуляции и корректировки.

Результатом является внесение необходимых изменений в образовательный процесс и процесс сопровождения детей с ограниченными возможностями здоровья, корректировка условий и форм обучения, методов и приёмов работы.

Механизмы реализации программы

Механизмом реализации коррекционной работы на этапе начального профессионального образования является взаимодействие специалистов образовательного учреждения, обеспечивающее системное сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья специалистами различного профиля в образовательном процессе.

Такое взаимодействие включает:

- комплексность в определении и решении проблем обучающегося,
- предоставление ему квалифицированной помощи специалистов разного профиля;
- предоставление материально-технических ресурсов для создания условий, обеспечивающих повышение качества образовательного процесса;
- многоаспектный анализ личностного и познавательного развития обучающегося;
- составление комплексных индивидуальных программ общего развития и коррекции отдельных сторон учебно-познавательной, речевой, эмоционально-волевой и личностной сфер студента.

Для реализации ПКР в образовательной организации есть служба комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ОВЗ.

Психолого-медико-социальная помощь оказывается детям на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей).

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ОВЗ обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, медицинским работником), регламентируются локальными нормативными актами ЗПТ, а также его уставом. Реализуется преимущественно во внеурочной деятельности.

Важным условием является социальное партнерство, предполагающее профессиональное взаимодействие образовательной организации с внешними ресурсами (организациями различных ведомств, общественными организациями и другими институтами общества).

Требования к условиям реализации программы:

1. Организационные условия.

Программа коррекционной работы предусматривает различные варианты специального сопровождения обучающихся. Это могут быть формы обучения в обычной группе, в интегрированной группе; по общей образовательной программе основного профессионального образования или по индивидуальной программе, с использованием дистанционной формы обучения.

2. Психолого-педагогические.

- дифференцированные условия (оптимальный режим учебных нагрузок)
- учет индивидуальных особенностей обучающихся
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима
- использование современных педагогических технологий
- специализированные условия (использование специальных методов, приемов, средств обучения, ориентированных на особые образовательные способности обучающихся,

дифференцированное и индивидуализированное обучение с учетом специфики нарушений здоровья обучающегося, комплексное воздействие на обучающегося, осуществляемое на индивидуальных и групповых коррекционных занятиях)

— здоровьесберегающие условия (укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических и психических перегрузок обучающихся)

— участие обучающихся в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.

3. Кадровые

Педагогические работники техникума имеют четкое представление об особенностях психического и физического развития обучающихся, в том числе с ОВЗ, о методиках и технологиях организации образовательного и реабилитационного процессов. Уровень квалификации работников образовательного учреждения для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам по соответствующей должности. Взаимодействие между специалистами осуществляется в рамках педагогических советов, методических объединений, совещаниях при директоре.

4. Программно-методические

В процессе реализации программы коррекционной работы используются рабочие коррекционно-развивающие программы социально-педагогической направленности, диагностический и коррекционно-развивающий инструментарий, необходимый для осуществления профессиональной деятельности специалистов.

5. Материально-технические

Создана материально-техническая база для получения обучающимися профессиональной подготовки, соответствующей возможностям студента с ОВЗ, безбарьерная среда, используются возможности сети Интернет.

6. Информационное обеспечение

Для реализации программы создана необходимая информационная образовательная среда, которая включает доступ обучающихся, в том числе и с ОВЗ, родителей (законных представителей), педагогов к сетевым источникам информации, к информационно-методическим фондам, к методическим пособиям и рекомендациям по всем направлениям и видам деятельности, наглядным пособиям, мультимедийным, аудио видеоматериалам.

Нормативно-правовую и методическую основу разработки программы составляют:

- ФЗ от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в РФ»

- ФЗ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 18 марта 2014 г. № 06-281)

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (ут. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 20 апреля 2015 г. № 06-830вн)

- Методическое пособие для обучения (инструктирования) сотрудников учреждений МСЭ и других организаций по вопросам обеспечения доступности для инвалидов услуг и объектов, на которых они предоставляются, оказания при этом необходимой помощи/ Р.Н. Жаворонков, Н.В. Путило, О.Н. Владимирова и др.; Министерство труда и социальной защиты населения Российской Федерации. В 2 ч. – М., 2015. – 555 с.

Планируемые результаты коррекционной работы

Программа коррекционной работы предусматривает выполнение требований к результатам, определенным ФГОС СПО.

Планируемые результаты коррекционной работы имеют дифференцированный характер и могут определяться индивидуальными программами развития обучающихся с ОВЗ. В зависимости от формы организации коррекционной работы планируются разные группы результатов (личностные, метапредметные, предметные). В урочной деятельности отражаются предметные, метапредметные и личностные результаты. Во внеурочной – личностные и метапредметные результаты.

Личностные результаты – индивидуальное продвижение обучающегося в личностном развитии (успешная адаптация, расширение круга социальных контактов, стремление к собственной результативности и др.).

Метапредметные результаты – овладение общеучебными умениями с учетом индивидуальных возможностей; освоение умственных действий, направленных на анализ и управление своей деятельностью; сформированность коммуникативных действий, направленных на сотрудничество и конструктивное общение и т. д.

Предметные результаты определяются совместно с преподавателем, мастером п/о – овладение содержанием профессиональной образовательной программы ПОО (конкретных предметных областей; профессии) с учетом индивидуальных возможностей разных категорий детей с ОВЗ; индивидуальные достижения по отдельным учебным предметам и овладении профессией.

Планируемые результаты коррекционной работы включают в себя описание организации и содержания промежуточной аттестации обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности по каждому году обучения, а также обобщенные результаты итоговой аттестации.

Так же результатом коррекционной работы следует считать:

повышение профессионального уровня педагогов в области психологии и педагогики, специальной (коррекционной) педагогики,

сплочение усилий коллектива для совместной деятельности по освоению всеми обучающимися с ОВЗ и инвалидами выбранной профессии и специализации.

4. Условия реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме и в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
1	ОУД.01. Русский язык.	Кабинет № 20 «Русский язык и литература» Стандарт среднего (полного) общего образования по русскому языку, примерная программа по русскому языку, комплект учебников, комплект плакатов по темам, репродукции картин русской живописи для развития речи, орфографические словари, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, научная и научно-популярная литература по лингвистике, мультимедийные средства обучения.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
2	ОУД.01 Литература	Кабинет № 20 «Русский язык и литература» Стандарт среднего (полного) общего образования по литературе, примерная программа по литературе, комплект учебников, комплект плакатов по темам, хрестоматии, книги для внеклассного чтения, учебные пособия, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, экранно-звуковые пособия, мультимедийные	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		средства обучения.		
3	ОУД.02 Иностранный язык	Кабинет №23 «Иностранный язык» Стандарт среднего (полного) общего образования по иностранному языку, примерная программа среднего (полного) общего образования по иностранному языку, комплект учебников, комплект плакатов и карт по темам, словари, учебные пособия, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, экранно-звуковые пособия, мультимедийные средства обучения.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
4	ОУД.03 Математика	Кабинет № 19 «Математика» Стандарт среднего (полного) общего образования по математике, примерная программа по математике, комплект плакатов по темам, наглядные пособия по темам, компьютер, медиапроектор, экран, комплект учебников, комплект методической литературы для преподавателя, справочная и дополнительная литература, дидактические раздаточные материалы по изучаемым темам, алгоритмы и опоры для обучающихся, презентации, материалы для подготовки к ЕГЭ, портреты выдающихся деятелей математики, комплекты стереометрических тел (демонстрационный и раздаточный),	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
5	ОУД.04 История	Кабинет №22 «История и обществознание» Стандарт среднего (полного) общего образования по истории, примерная программа по истории, ком-	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		плект учебников, комплект плакатов и карт по темам, учебные пособия, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, экранно-звуковые пособия, мультимедийные средства обучения.		
6	ОУД.05 Физическая культура	Кабинет № 30 «Физическая культура» Стандарт среднего (полного) общего образования по физической культуре, примерная программа по физической культуре, комплект учебников, комплект плакатов по темам, методические пособия для преподавателя, спортивный зал (аренда), тренажёрный зал, спортивная площадка, спортивные снаряды, спортивный инвентарь	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
7	ОУД.06 Основы Безопасности жизнедеятельности	Кабинет № 31 «ОБЖ» Стандарт среднего (полного) общего образования по ОБЖ, примерная программа по ОБЖ, комплект учебников, комплект плакатов по темам, учебные и наглядные пособия, средства индивидуальной защиты, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, экранно-звуковые пособия, мультимедийные средства обучения, полоса препятствий.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
8	ОУД.08 Физика	Кабинет №5 «Информатика и физика» Стандарт среднего (полного) общего образования по физике, примерная программа по физике, комплект оборудования для проведения лабораторных работ, комплект плакатов по темам, наглядные посо-	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		бия по темам, ноутбук, медиапроектор, комплект учебников, комплект методической литературы для преподавателя, справочная и дополнительная литература, дидактические раздаточные материалы по изучаемым темам, алгоритмы для обучающихся, презентации.		
9	ОУД.10 Обществознание	Кабинет №22 «История и обществознание» Стандарт среднего (полного) общего образования по обществознанию, примерная программа по обществознанию, комплект учебников, комплект плакатов и карт по темам, учебные пособия, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, экранно-звуковые пособия, мультимедийные средства обучения.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
10	ОУД.16 География	Кабинет № 21 «Естественнознание. География» Стандарт среднего (полного) общего образования по географии, примерная программа по географии, комплект плакатов и карт по темам, наглядные пособия по темам, ноутбук, медиапроектор, комплект учебников, комплект методической литературы для преподавателя, справочная и дополнительная литература, дидактические раздаточные материалы по изучаемым темам, алгоритмы для обучающихся, презентации.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
11	ОУД.17 Экология	Кабинет № 21 «Естественнознание. Экология» Стандарт среднего (полного) общего образования по	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		экологии, примерная программа по экологии, комплект реактивов и оборудования для проведения опытов, комплект плакатов по темам, наглядные пособия по темам, ноутбук, медиапроектор, комплект учебников, комплект методической литературы для преподавателя, справочная и дополнительная литература, дидактические раздаточные материалы по изучаемым темам, презентации.		
12	ОУД.07 Информатика	Кабинет №5 «Информатика и физика» Стандарт среднего (полного) общего образования по информатике, примерная программа по информатике, комплект плакатов по темам, наглядные пособия по темам, комплект компьютеров для обучающихся, компьютер преподавателя, медиапроектор, комплект учебников, комплект методической литературы для преподавателя, справочная и дополнительная литература, дидактические раздаточные материалы по изучаемым темам, алгоритмы для обучающихся, презентации.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
13	ОУД.09 Химия	Кабинет № 21 «Естествознание. География» Стандарт среднего (полного) общего образования по химии, примерная программа по химии, комплект реактивов и оборудования для проведения опытов, комплект плакатов по темам, наглядные пособия по темам, ноутбук, медиапроек-	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		тор, комплект учебников, комплект методической литературы для преподавателя, справочная и дополнительная литература, дидактические раздаточные материалы по изучаемым темам, алгоритмы для обучающихся, презентации.		
14	ОУД.15 Биология	Кабинет № 21 «Естествознание. География» Стандарт среднего (полного) общего образования по биологии, примерная программа по биологии, комплект реактивов и оборудования для проведения опытов, комплект плакатов по темам, наглядные пособия по темам, ноутбук, медиапроектор, комплект учебников, комплект методической литературы для преподавателя, справочная и дополнительная литература, дидактические раздаточные материалы по изучаемым темам, презентации.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
15	ОУД.18 Астрономия	Кабинет №5 «Информатика и физика» -комплект учебно-методической документации; -информационно-коммуникативные средства; -экранно-звуковые пособия; -комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; -библиотечный фонд. -компьютер -мультимедийный проектор	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
16	УД.01 Индивидуальный учебный проект	Кабинет №23 «Индивидуальный учебный проект» -комплект учебно-	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		методической документации; -наглядные пособия -информационно-коммуникативные средства; -экранны-звуковые пособия; -комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; -библиотечный фонд. -компьютер -мультимедийный проектор		
17	УД.02 Программа жизнестойкости	Кабинет № 5 «Программа жизнестойкости» - комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия -информационно-коммуникативные средства; -экранны-звуковые пособия; -комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; -библиотечный фонд. -компьютер -мультимедийный проектор	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
18	УД.03 Основы финансовой грамотности	Кабинет № 23 «Основы финансовой грамотности» - комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия -информационно-коммуникативные средства; -экранны-звуковые пособия; -комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		-библиотечный фонд. -компьютер -мультимедийный проектор		
19	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
20	ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование. Муляжи: чай, молочные продукты, шоколад. Натуральные образцы круп и макаронных изделий.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
21	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
22	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Кабинет №10 «Экономика и право» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, учебные пособия, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, экранно-звуковые пособия, компьютер, медиапроектор, мультимедийные средства обучения.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
23	ОП.05 Калькуляция и учёт в общественном питании	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства»	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование.		
24	ОП.06 Охрана труда	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
25	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет №23 «Иностранный язык» Комплект учебников, комплект плакатов и карт по темам, словари, учебные пособия, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, экранно-звуковые пособия, мультимедийные средства обучения.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
26	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет №31 «ОБЖ» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, учебные пособия, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, экранно-звуковые пособия, мультимедийные средства обучения.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
27	ОП.09 Физическая культура	Кабинет № 30 «Физическая культура» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, методические пособия для преподавателя, спортивный зал (аренда), тренажёрный зал, спортивная площадка, спортивные снаряды, спортивный инвентарь	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
28	ОП.10 Организация обслуживания на предприятии общественного питания	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства»	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование.		
29	ОП.11 Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	Кабинет №10 «Экономика и право» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, учебные пособия, дидактические материалы, методические пособия для преподавателя, экранно-звуковые пособия, компьютер, медиапроектор, мультимедийные средства обучения.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
30	ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет №5 «Информатика и физика» Комплект плакатов по темам, наглядные пособия по темам, комплект компьютеров для обучающихся, компьютер преподавателя, медиапроектор, комплект учебников, комплект методической литературы для преподавателя, справочная и дополнительная литература, дидактические раздаточные материалы по изучаемым темам, алгоритмы для обучающихся, презентации.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
31	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование. Кабинет №33 «Учебная кухня ресторана» Комплект производственной мебели, технологического оборудования: весы настольные, шкаф жароч-	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		ный 0,8М, шкаф холодильный среднетемпературный, электромясорубка, плита электрическая ЭП-2М, стеллажи, планетарный миксер, электрофритюрница, электроблинница, блендер и др.		
32	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование. Кабинет №33 «Учебная кухня ресторана» Комплект производственной мебели, технологического оборудование: весы настольные, шкаф жарочный 0,8М, шкаф холодильный среднетемпературный, электромясорубка, плита электрическая ЭП-2М, стеллажи, планетарный миксер, электрофритюрница, электроблинница, блендер и др.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
33	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование. Кабинет №33 «Учебная кухня ресторана» Комплект производственной мебели, технологического оборудование: весы настольные, шкаф жарочный 0,8М, шкаф холодильный среднетемпературный,	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		электромясорубка, плита электрическая ЭП-2М, стеллажи, планетарный миксер, электрофритюрница, электроблинница, блендер и др.		
34	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование. Кабинет №33 «Учебная кухня ресторана» Комплект производственной мебели, технологического оборудование: весы настольные, шкаф жарочный 0,8М, шкаф холодильный среднетемпературный, электромясорубка, плита электрическая ЭП-2М, стеллажи, планетарный миксер, электрофритюрница, электроблинница, блендер и др.	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление
35	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Кабинет № 8 «Технология кулинарного производства. Технология кондитерского производства» Комплект учебников, комплект плакатов по темам, дидактические материалы, мультимедиа оборудование. Кабинет №32 «Учебный кондитерский цех» Комплект производственной мебели, технологического оборудование: весы настольные, шкаф жарочный 0,8М, шкаф холодильный среднетемпературный, электромясорубка, плита электрическая ЭП-2М,	с. Косиха, ул. Комсомольская 25	Оперативное управление

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов	Фактический адрес учебных кабинетов и объектов	Форма владения
		стеллажи, машина взбивальная МВ -35 , планетарный миксер, электроблинница, блендер, электровафельница и др.		

Организация практик по видам (учебная, производственная) и уровням подготовки (базовая, углубленная)

Материально-техническая база учебной практики:

Учебная кухня ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 12 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	7
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	5
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
10	Мясорубка;	1
11	Плита электрическая ПЭ-0,51	2
12	Овощерезка или процессор кухонный	1
13	Кофемашинa с капучинатором	1
14	Электроблинница	1
15	Вакууматор	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	6 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	6	
8	Мерный стакан	6	

Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№	Наименование оборудования	Кол-во единиц на
---	---------------------------	------------------

п/п		15 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	15
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Миксер	2
6	Подовая печь (для пиццы)	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	2
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Вакууматор	1
13	Миксер (погружной)	1
14	Термометр со щупом	1
15	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Дежи к тестомесильной машине		2
2	Дежи к миксерам		4
3	Миски из нержавеющей стали	3	
4	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
5	Кастрюли 1.5 - 2л 8		8
6	Сковорода		7
7	Разделочные доски (пластик): белая	1	
8	Подставка для разделочных досок	1	
9	Миски полусферические	2	
10	Мерный стакан	1	10
11	Противни		9
12	Силиконовые формы	2	4
13	Венчик	1	
14	Сито	1	
15	Формы для выпечки из нержавеющей стали	1	4
16	Лопатки	2	
17	Шипцы универсальные		5
18	Скребки пластиковые		10
19	Скребки металлические		4

Организация производственной практики

Производственная практика регламентируется Локальным актом «Положение о производственной практике».

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 дея-

тельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Учебно-методическое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащённость библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальных залах обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчет 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование	Год издания	Издательство
ОУД.01	Русский язык	Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык для СПО	2017	Академия
ОУД.01	Литература	Обернихина Г.А. Литература ч-1 Обернихина Г.А. Литература ч-2	2017 2017	Академия Академия
ОУД.02	Иностранный язык	Бескоровайная Г.Т. Planet of English Воронкова. Немецкий язык 10-11 класс	2017 2018	Академия Юрайт
ОУД.03	Математика	Башмаков М.И. Математика Башмаков М.И. Математика Сборник задач	2018 2018	Академия Академия
ОУД.04	История	Артемов В.В. История ч-1 Артемов В.В. История ч-2	2018 2018	Академия Академия
ОУД.05	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура	2017	Академия
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В. ОБЖ Косолапова Н.В. ОБЖ (практикум)	2017 2014	Академия Академия
ОУД.18	Астрономия	Астрономия		
ОУД.07	Информатика	Астафьева Н.Е. Информатика	2018	Академия

ОУД.08	Физика	Фирсов П.И. Физика	2017	Академия
ОУД.09	Химия	Габриелян О.С. Химия	2018	Академия
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	Горелов А.Г. Обществознание Горелов А.Г. Обществознание (практикум)	2018 2014	Академия Академия
ОУД.15	Биология	Константинов В.М. Биология	2017	Академия
ОУД.16	География	Баранчиков В.Е. География	2018	Академия
ОУД.17	Экология	Титов Экология		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии	2016	Академия
		Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены	2017	Феникс
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов	2017	Академия
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места	2017	Академия
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2017	Академия
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Потапова И.И. Калькуляция и учёт	2017	Академия
ОП.06	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности	2017	Академия
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Голубев А.П. Английский язык	2017	Академия
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Безопасности жизнедеятельности	2017	Академия
ОП.09	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура	2018	Академия
ОП.10	Организация обслуживания в общественном питании	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2017	Академия
ОП.11	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности			
ОП.12	Информацион-			

	ные технологии в профессиональной деятельности			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2017	Академия
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских			

	изделий разно-образного ассортимента			
--	--------------------------------------	--	--	--

4.3. Кадровое обеспечение программы

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Образование (учебное заведение, год окончания)	Специальность, профессия, квалификация	Преподаватели (какие предметы, курсы, преподают)	Мастера п/о (какие виды производственного обучения ведут)	Категория
1	Ковалева Марина Александровна	Директор	Высшее, Кемеровский институт пищевой промышленности, 1989	Инженер - технолог			
2	Ермолов Евгений Викторович	Заместитель директора по УПР	Высшее, АГАУ 1994	Ученый агроном			Высшая
3	Мороз Ирина Вячеславовна	Заместитель директора по УВР	Высшее, Алтайский политехнический институт 1986	Инженер-технолог			
4	Севрюкова Татьяна Ивановна	Старший мастер	Высшее, АГАУ 2002	Ученый агроном			
5	Кантырева Ирина Ивановна	Мастер производственного обучения	Среднее профессиональное, Барнаульский кооперативный техникум, 1987	Техник-технолог		По профессии «Повар, кондитер»	Высшая
6	Рыкова Евгения Сергеевна	Преподаватель спец. дисциплин	Среднее профессиональное НОУ Барнаульский кооперативный техникум Алтайского крайпотребсоюза г. Барнаул 2015	Техник -технолог	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров ОП.03		Первая

					<p>Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.07 Организация обслуживания на предприятии общественного питания МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кули-</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>нарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
7	Морозова Анастасия Анатольевна	Преподаватель русского языка и литературы	Высшее, ФГБОУ ВПО «Алтайская государственная	Учитель русского языка и литературы	Русский язык Литература		Первая

			академия» 2012				
8	Гениберг Маргарита Николаевна	Преподаватель математики, физики	Высшее, Бийский государственный педагогический университет 2001	Учитель математики, экономики	Математика		Высшая
9	Измалкова Наталья Юрьевна	Преподаватель Биологии, географии	Высшее, Бийский государственный педагогический университет 2003	Учитель географии и экологии	Химия Биология География Экология		Высшая
10	Черемнова Татьяна Олеговна	Преподаватель иностранного языка	Высшее, Барнаулский государственный педагогический университет 2004	Учитель немецкого языка, специальность «Филология»	Иностранный язык (немецкий)		Высшая
11	Старцева Светлана Федоровна	Преподаватель истории	Высшее, ГОУ ВПО «Бийский педагогический государственный университет им. В.М. Шукшина» 2010	Учитель русского языка и литературы	История Обществознание		Первая
12	Коваленко Денис Александрович	Руководитель физвоспитания	Высшее, ГОУ ВПО Алтайский государственный университет, 2007	Эколог-природопользователь, преподаватель	Физическая культура		Первая
13	Приходько Елена Андреевна	Преподаватель иностранного языка	н/высшее Алтайский государственный педагогический университет (4 курс)	Иностранный язык	Иностранный язык (английский)		Первая

14	Шигабутдинов Альфред Сабирович	Преподаватель физики	Высшее, Новосибирский государственный педагогический институт 1984,	Учитель математики, физики	Физика Информатика Основы безопасности жизнедеятельности		Первая
----	-----------------------------------	-------------------------	---	----------------------------	--	--	--------

4.4 Рекомендации по использованию образовательных технологий

На всех этапах учебной деятельности применяются информационно-коммуникационные технологии: в ходе усвоения знаний – электронные обучающие ресурсы, для формирования умений и контроля знаний электронные тестовые системы.

Для реализации системно - деятельностного подхода в образовательном процессе используются активные формы проведения занятий: занятия с применением активных методов обучения, имитационное моделирование, анализ производственных ситуаций (кейс-метод) и т.п., что в сочетании с внеаудиторной работой позволяет обучающимся освоить общие и профессиональные компетенции.

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- деловые и ролевые игры;
- разбор конкретных ситуаций;
- психологические и иные тренинги;
- групповые дискуссии.

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным планом	Реализуемые активные и интерактивные формы проведения занятий
Русский язык	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.
Литература	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Иностранный язык	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
История	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Обществознание (включая экономику и право)	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Химия	— разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.
Информатика	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций;
Астрономия	— групповые дискуссии
Биология	— разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.

География	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.
Физическая культура	— разбор конкретных ситуаций;
ОБЖ	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.
Физика	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.
Экология	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.
Индивидуальный учебный проект	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Программа жизнестойкости	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Основы финансовой грамотности	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Основы микробиологии, санитарии и гигиены	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Основы товароведения продовольственных товаров	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Техническое оснащение и организация рабочего места	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Основы калькуляции и учета	— компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии
Охрана труда	— компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры;

	<ul style="list-style-type: none"> — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии
Иностранный язык в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Безопасность жизнедеятельности	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Физическая культура	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры;

кондитерских изделий	— разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	— компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Учебная практика	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций;
Производственная практика	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций;
Физическая культура	— разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги;

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

4.5 Требования к выполнению индивидуального проекта

1. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

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

3. Индивидуальный проект выполняется обучающимися 1-го курса в рамках на дополнительной учебной дисциплине и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного (направленного на сбор информации или исследование какой-либо проблемы), творческого (направленного на создание творческого продукта), социального (направленного на повышение гражданской активности обучающихся и населения), прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного (имеющих на выходе конкретный продукт – модель, разработку и т.п.)

4. Индивидуальный проект выполняется по одной из общеобразовательных учебных дисциплин по выбору обучающихся. При выборе обучающимися учебной дисциплины обращается их внимание на учебные дисциплины, имеющие большее значение для освоения конкретной профессии или специальности и возможную направленность на применение в профессиональной деятельности (профильные учебные дисциплины).

5. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося. Выполнение индивидуального проекта и его защита являются одним из условий получения оценки по учебной дисциплине «Индивидуальный учебный проект». Кроме того, защита индивидуального проекта является основной процедурой оценки метапредметных результатов.

Результаты выполнения индивидуального проекта

1. Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

2. Результат проектной деятельности должен иметь практическую направленность.

3. Результатом (продуктом) проектной деятельности может быть:
- письменная работа (реферативная, исследовательская);
 - творческая работа, представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, компьютерной анимации, видеоролика, видеофильма, бизнес-плана и т.д.
 - материальный объект, макет, иное конструкторское изделие;
 - отчетные материалы по социальному проекту, которые могут включать мультимедийные продукты.

Критерии оценки индивидуального проекта

1 Общие критерии оценки проектной работы:

- Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблемы, которая проявляется в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы её решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п. Данные критерии в целом включают оценку сформированности познавательных учебных действий.

- Сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.

- Сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.

- Сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Работы могут быть выполнены на повышенном и базовом уровнях.

Высшую оценку (работа на повышенном уровне) получают проекты, выполненные самостоятельно.

2. Критерии итоговой оценки индивидуального проекта базового и повышенного уровня

Критерий	Уровни сформированности навыков проектной деятельности	
	Базовый 1 балл	Повышенный 2 балла
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы
Знание предмета	Продemonстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Продemonстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют

Регулятивные действия	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно
Коммуникативные действия	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы

Решение о том, что проект выполнен на повышенном уровне, принимается при условии, что:

1) такая оценка выставлена комиссией по каждому из трёх предъявляемых критериев, характеризующих сформированность метапредметных умений (способности к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, сформированности регулятивных действий и сформированности коммуникативных действий); сформированность предметных знаний и способов действий может быть зафиксирована на базовом уровне;

2) ни один из обязательных элементов проекта (продукт, пояснительная записка, отзыв руководителя или презентация) не даёт оснований для иного решения.

Решение о том, что проект выполнен на базовом уровне, принимается при условии, что:

1) такая оценка выставлена комиссией по каждому из предъявляемых критериев;

2) продемонстрированы все обязательные элементы проекта: завершённый продукт, отвечающий исходному замыслу, список использованных источников, положительный отзыв руководителя, презентация проекта;

3) даны ответы на вопросы.

В случае выдающихся проектов комиссия может подготовить особое заключение о достоинствах проекта.

Критерии оценки отдельных этапов выполнения проекта:

1. Выбор темы.

При выборе темы учитывается: актуальность и важность темы; научно-теоретическое и практическое значение; степень освещённости данного вопроса в литературе.

2. Актуальность темы определяется тем, отвечает ли она проблемам развития и совершенствования процесса обучения. Научно-теоретическое и практическое значение темы определяется тем, что она может дать слушателю, т.е. могут ли изложенные вопросы быть использованы в его повседневной практической деятельности.

3. Целеполагание, формулировка задач, которые следует решить;

4. Цели должны быть ясными, четко сформулированными и реальными, т.е. достижимыми.

5. Выбор средств и методов, адекватных поставленным целям;

6. Планирование, определение последовательности и сроков работ;

7. Проведение проектных работ или исследования;

Излагая конкретные данные, нужно доказывать и показывать, как они были получены, проверены, уточнены, чтобы изложение было достоверным.

8. Изложение мысли должно быть понятным, правильно сформулированным и показывать то, что было открыто или выявлено автором исследования.
9. Оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования;

Форма работы должна соответствовать содержанию. Не принято писать работу от первого лица. Текст теоретической части должен быть написан в неопределенном наклонении («рассматривается», «определяется» и т.п.).

В работе должна прослеживаться научность и литературность языка. Письменная речь должна быть орфографически грамотной, пунктуация соответствовать правилам, словарный и грамматический строй речи разнообразен, речь выразительна.

Культура оформления определяется тем, насколько она аккуратно выполнена, содержит ли она наглядный материал (рисунки, таблицы, диаграммы и т.п.). В оформлении работы должен быть выдержан принцип необходимости и достаточности. Перегрузка «эффектами» ухудшает качество работы.

Оценка содержательной части проекта в баллах:

2 балла - ярко выраженные положительные стороны работы во всех ее составных частях; (отдельно за каждый из девяти представленных выше критериев).

1 балл – имеют место; 0 баллов – отсутствуют. Итого 18 баллов - максимальное число за всю содержательную часть проекта.

4.6 Изучение дополнительных учебных дисциплин, курсов по выбору обучающихся

Изучение дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся обеспечивают:

- удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся;
- общеобразовательную, общекультурную составляющую при получении среднего общего образования;
- развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы;
- развитие навыков самообразования и самопроектирования;
- углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области научного знания или вида деятельности;
- совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения обучающихся.

Результаты изучения дополнительных учебных предметов, курсов по выбору обучающихся отражают:

1) развитие личности обучающихся средствами предлагаемого для изучения учебного предмета, курса: развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

2) овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесобразной и результативной деятельности;

3) развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

4) обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;

5) обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

5 Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

5.1 Оценка результатов текущего контроля

Под текущим контролем в техникуме понимается проверка отдельных знаний, умений и навыков обучающихся по ходу освоения ими учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Целью контроля является проверка достижения обучающимся отдельных учебных целей, выполнения части учебных задач программы учебной дисциплины (УД), междисциплинарного курса (МДК), профессионального модуля (ПМ).

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося.

Текущий контроль осуществляется по каждой УД, МДК, практике, входящей в образовательную программу.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий, доводятся до сведения обучающегося. Результаты текущего контроля вносятся преподавателем в журнал не позднее чем через неделю после проведения контроля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок текущей успеваемости контроля несет преподаватель.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок осуществляет заведующий отделением и заместитель директора по учебной работе.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет заместитель директора по УПР, заведующий учебной частью.

Данные текущего контроля должны использоваться методическими комиссиями, преподавателями, кураторами курсов для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

5.2 Оценка результатов промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (включая комплексный экзамен, экзамен по ПМ/квалификационный экзамен).

Форма промежуточной аттестации обучающихся по УД, МДК, ПМ, УП, ПП устанавливается в соответствии с учебным планом и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, устанавливается учебным планом.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебной деятельности. ФГОС СПО допускает организацию сдачи экзамена, как в выделенную экзаменационную сессию, так и в течение учебного семестра, непосредственно после окончания изучения УД, МДК, ПМ. До экзамена проводится консультация.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, УП, ПП.

Обучающиеся, которые, обучаются по индивидуальному учебному плану, могут сдавать зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены в сроки, устанавливаемые приказом директором техникума.

Зачет, дифференцированный зачет может проводиться по отдельной УД и (или) в качестве составного элемента профессионального модуля (МДК, УП, ПП).

Зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в устной или письменной форме, в том числе в форме тестов и творческих работ.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференцированного зачета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительные отметки о сдаче зачета заносятся в журнал учебных занятий, протокол промежуточной аттестации и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются в журнале учебных занятий и зачетной ведомости.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УД, МДК и (или) по двум или нескольким УД, МДК (комплексный экзамен).

Целью проведения экзамена является проверка и оценка работы обучающегося, полученных им теоретических знаний, приобретенных умений и навыков самостоятельной работы, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Экзамены проводятся по билетам в устной или письменной форме. Форма проведения экзамена согласовывается председателем методической комиссии, к которой относится УД, МДК, ПМ и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения преподавателя справочными, учебными материалами и другими пособиями, не содержащими прямого ответа на вопросы экзаменационного билета.

Результаты сдачи экзаменов определяются оценками:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Положительные оценки заносятся преподавателем в протокол, учебную карточку и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются только в протокол.

В случае, когда отдельные разделы УД, МДК, по которым установлен один экзамен, читаются несколькими преподавателями, экзамен может проводиться с их участием, при этом проставляется одна оценка, а в протоколе и зачетной книжке расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Комплексный экзамен по нескольким УД, МДК проводится с участием преподавателей, ведущих дисциплины, включенные в комплексный экзамен, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Требования к проведению комплексного экзамена соответствуют требованиям к экзамену по отдельным УД, МДК.

Экзамен по модулю/квалификационный представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.

К экзамену по модулю/квалификационному допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по МДК, курсовой работе (если предусмотрена по ПМ) и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав ПМ.

Для проведения экзамена по модулю/квалификационному по ПМ готовится комплект контрольно-оценочных средств на основе рабочей программы ПМ в части раздела «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» с учётом программы практики по данному профессиональному модулю для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности.

Критерием оценки выполнения вида деятельности и уровня сформированности общих и профессиональных компетенций является правильность выполнения производственных заданий и логика защиты.

К началу квалификационного экзамена готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности;
- протокол экзамена;
- журнал учебных занятий;
- зачетные книжки.

Для проведения экзамена по модулю/квалификационному по профессиональному модулю создается экзаменационная комиссия в составе представителей техникума.

Уровень подготовки по профессиональному модулю оценивается в баллах:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Оценка, полученная обучающимся во время экзамена, заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и протокол (в том числе неудовлетворительная).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (МДК) кроме преподавателей конкретной дисциплины (МДК) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности Техникум в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек медицинской подготовки.

5.3 Оценка результатов практики

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Критерии оценивания

Критерии оценивания	Баллы
Организация рабочего места	Максимально 10 баллов
Выполнение нормы времени	Максимально 10 баллов
Соблюдение техники безопасности	Максимально 10 баллов
Точность выполнения технического задания	Максимально 10 баллов
Качество выполнения технического задания	Максимально 10 баллов

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	50	отлично
80 ÷ 89	40	хорошо
70 ÷ 79	30	удовлетворительно
менее 70	Задание не выполнено	

5.4 Государственная итоговая аттестация

Цель и задачи государственной итоговой аттестации – требования к результатам освоения образовательной программы

(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования студентов ФГОС СПО.

Задачи ГИА:

- определить соответствие уровня сформированности ПК современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- организовать взаимодействие выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Деятельность ГЭК

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций **и компетенций по стандартам Worldskills.**

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который органи-

зует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом государственной власти субъектов Российской Федерации в сфере образования, в ведении которого соответственно находится образовательное учреждение, по представлению образовательного учреждения.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор Техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в Техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее - ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Форма ГИА:

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в ДЭ, выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

Объем времени:

на проведение ГИА - 2 недели

Сроки проведения ГИА в соответствии с учебным планом с 15 июня по 29 июня.

Требования к ВКР

К основным структурным элементам работы относятся:

- титульный лист
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть (теоретическая и практическая часть);
- заключение;
- список использованных источников;

приложения.

Краткая характеристика разделов:

Содержание выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы).

Основную часть выпускной квалификационной работы составляют теоретические и практические главы, разделенные на пункты. Каждая глава, пункт должен включать законченную идею и информацию. Глава и тема выпускной квалификационной работы не могут называться одинаково. Глава или пункт не могут иметь название, состоящее из одного слова.

Введение (актуальность темы, новые направления в приготовлении и подаче блюд по теме, краткая историческая справка: происхождение названий, технологических терминов, сведения из истории производства кулинарных блюд разрабатываемого меню, цели и задачи работы)

Основная часть (технологическая часть):

- меню (название предприятия, наименование блюд или кулинарных изделий, выход на одну порцию, источники рецептуры)
- характеристика основных видов используемого сырья и продуктов (краткая товароведная характеристика потребительских свойств сырья и продуктов, кулинарное назначение, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения);
- санитарно-гигиенические требования к организации работы повара; безопасные условия труда;
- технология приготовления блюд или кулинарных изделий по меню (для каждого блюда конкретно);
- рецептура блюда или кулинарного изделия
- подготовка сырья к работе (правила обработки, форма нарезки для данного блюда, условия хранения до использования);
- технология приготовления блюд (последовательность технологических операций, характеристика технологических режимов - температурный и временной, режим термической обработки);
- оформление и отпуск блюд по меню (особенности в оформлении и подаче блюд по меню, температура подачи, требования к качеству);
- организация рабочего места повара (оформляется в виде таблицы для каждого блюда конкретно).

Практическая часть оформляются технологические карты блюд после демонстрации практических компетенций приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии экспертов из числа работодателей.

Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов.

Список использованных источников и приложения, являющийся важной частью выпускной квалификационной работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. Список должен включать цитируемый в данной работе, просмотренный материал, имеющий отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А 4 и оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»; ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

На титульном листе письменной экзаменационной работы ставится подпись руководителя структурного подразделения по направлению подготовки о допуске работы к защите и подпись руководителя выпускной квалификационной работы.

Письменная экзаменационная работа должна быть выполнена в соответствии с методическими рекомендациями к ВКР.

Защита выпускных квалификационных работ проводится в два этапа.

Выполнение практической части - составляет меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

Защита письменной экзаменационной работы - выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряду с выполнением выпускной практической квалификационной работы.

Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. На слайдах должны быть отражены цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.

Презентация создается в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации. Количество слайдов в презентации не более 25.

Участие в ДЭ предполагает выезд обучающихся на площадки СЦК по утвержденному Региональным центром компетенций графику; выполнение ими заданий, разработанных в СЦК на основе актуальных заданий Национального чемпионата WSR и утвержденных национальным экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

Условия допуска обучающихся к ГИА

Условие допуска к подготовке ВКР - предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций и прохождение практики по каждому виду профессиональной деятельности:

наличие зачетной книжки (подтверждает отсутствие у обучающегося академических задолженностей и выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана);

наличие оценочных листов экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;

наличие документов, подтверждающих результаты завершения этапов учебной и производственной практики (дневники, аттестационные листы, протоколы аттестации учебной практики, протоколы аттестации производственной практики, ведомости, характеристики)

Условия допуска к защите ВКР:

наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;

наличие отзыва руководителя ВКР;

наличие производственной характеристики с места прохождения производственной практики.

К участию в ДЭ допускаются студенты, завершающие обучение по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам СПО.

Для участия в ДЭ: не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ в СЦК направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim;

за день до проведения ДЭ участники встречаются на площадке, выбранной РКЦ для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

Процедура проведения ГИА

Защита ВКР проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Защита ВКР проводится в специально подготовленном помещении.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами ГЭК, ответственным секретарем.

Лицам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не прошедших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

Процедура проведения ДЭ

ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций. Главным экспертом на площадке СЦК назначается сертифицированный эксперт, не работающий в техникуме

По прибытию в день ДЭ на площадку студент должен предъявить студенческий билет и документ удостоверяющий его личность.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);
- инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ (за 1 день до начала ДЭ);
- выполнение студентами заданий; подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;

- заполнение членами комиссии ведомости оценок; занесение результатов в информационную систему Competition Information System (далее - CIS);
- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

Лицам, не принявшим участие в ДЭ по уважительной причине предоставляется возможность доработать практическую часть ВКР и защитить её в сроки, установленные календарным графиком для прохождения ГИА по соответствующей основной профессиональной образовательной программе СПО или в срок, не позднее четырех месяцев после подачи заявления о прохождении ГИА (без отчисления из Комплекса).

Критерии оценки ВКР и результатов ДЭ

Объем письменной экзаменационной работы составляет не менее 20 страниц печатного текста. К ВКР имеются приложения, в.ч. копии документов, выдержки из отчетных материалов, статистические данные, схемы, таблицы, диаграммы, программы, положения и т.п. и подтверждающие освоение общих и профессиональных компетенций.

Тема ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Структура ВКР соответствует выбранной форме.

Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. Практическая часть включает изделия, изготовленные обучающимся в соответствии с заданием и (или) содержит расчеты, аналитические материалы, собранные в ходе производственной практики, а также продукты деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Текст ВКР, чертежи, схемы и приложения оформлены в соответствии с установленными требованиями.

Использование обучающимся во время доклада подготовленного наглядного материала.

Применение обучающимся во время доклада информационно- коммуникативных технологий, сопровождение доклада презентацией.

Владение обучающимся профессиональной терминологией, коммуникативной культурой.

По результатам защиты выставляются:

практическая квалификационная работа - комплексная демонстрация практических умений на рабочем месте - приготовление и оформление блюд по меню в учебной лаборатории, уровень освоения профессиональных компетенций оценивается в рамках выполнения комплекса конкретных технологических операций по 5-балльной системе по среднеарифметической оценке за выполнение каждого блюда:

оценка «5» (отлично) задание выполнено полностью, демонстрация умений не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения; соблюдены все требования к организации

рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

оценка «4» (хорошо,) задание выполнено полностью, демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим выпускником; темп работы и точность исполнения соответствуют; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

оценкой «3» (удовлетворительно) задание выполнено полностью, но с совершением профессиональных ошибок, которые выпускник способен исправить самостоятельно; темп выполнения действий и точность отстает от требуемого по действующим в отрасли требованиям (на 10%); имеются нарушения при организации рабочего места, техники безопасности или санитарно-гигиенических норм при выполнении технологических операций;

оценкой «2» (неудовлетворительно), если выпускник не справляется с заданием.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

защита письменной экзаменационной работы:

оценка «5» (отлично) - объем выполнен полностью, компьютерная презентация содержит весь комплекс освоенных умений; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владения информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

оценка «4» (хорошо) - объем выполнен полностью, но при наличии небольших недочетов в содержании письменной экзаменационной работе и компьютерной презентации; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владения информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

оценкой «3» (удовлетворительно) - объем работы выполнен на 75%, компьютерная презентация выполнена с нарушениями существующих требований к созданию презентаций; в материалах письменной экзаменационной работы наличие грубых ошибок, небрежность в оформлении; отсутствие демонстрации убедительной защиты; нет полных ответов на дополнительные вопросы;

оценкой «2» (неудовлетворительно) в случае отсутствия письменной экзаменационной работы.

Документация по итогам ГИА

Решение ГЭК о присвоении квалификации профессии 43.01.09 Повар, кондитер и о выдаче прошедшим ГИА, оформляется протоколом ГЭК «Повар Кондитер» по дипломам выпускникам, и приказом директора.

Результаты ДЭ оформляются протоколом СЦК, копия которого представляется в образовательную организацию и является подтверждением выполнения студентом практической части ВКР.

По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии, который заслушивается на Совете техникума.

Председатель ПЦК оформляет статистический отчет результатов ГИА по профессии.

Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

ФГОС СПО по профессии;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 « Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 ";

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования

Программа ГИА по профессии.

Приказ директора «Об утверждении состава апелляционной комиссии.

Приказ о допуске выпускников к ГИА.

Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей и консультантов по ним.

Протокол ознакомления студентов с Программой ГИА.

График контроля выполнения ВКР обучающимися;

- Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности;
- сводные ведомости результатов обучения студентов; итоговые ведомости результатов обучения (для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих);
- зачетные книжки;
- оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- производственные характеристики обучающихся; аттестационные листы по практике.

Копии протоколов ДЭ, которые являются подтверждением выполнения студентами практической части ВКР.