МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Эльбрус-Тур»
Пансионат «Эльбрус»

_____ Д.Р.Согаев 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом и.о. директора ГБПОУ «КБТТК»
№ 05-03/21/166-1 о/д
от «31» августа 2021г

Рассмотрена и принята
На заседании педагогического
Совета ГБПОУ «КБТТК»
Протокол № 1 от «27» августа 2021 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

Профессия среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника
Повар 3-4 разряда
Кондитер 2-3 разряда

Организация разработчик ОПОП:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»

г.Нальчик, 2021 г

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
4.3 Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы
5.1. Учебный план для профессии
5.2. Календарный учебный график для профессии
5.3 Рабочая программа воспитания
5.4 Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
6.2 Требования к учебно- методическому обеспечению образовательной программы
6.3 Требования к организации воспитания обучающихся
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
6.3. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Аннотации к рабочим программы учебных дисциплин
Приложение 2. Аннотации к программам профессиональных модулей
Приложение 3. Рабочая программа воспитания

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

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

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

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

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

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

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

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №

597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПК – профессиональные компетенции;

ГБПОУ «КБТТК» - государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ⇔ кондитер

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

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

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ⇔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	осваивается

разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-	**Умения:** описывать значимость своей профессии

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответ-

		ствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, про-

		дуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по ко-

		личеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания: – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;

		– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Практический опыт в:** – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом

		при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов

		при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания: – требования охраны труда, пожар-

		ной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
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	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с ин-

		струкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовле-

		нию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготов-	**Практический опыт в:** – подготовке основных продуктов и

	ление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с

		учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе

		приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести

		расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых со-

		усов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении со-

		усов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонно-

		стью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные мака-

		ронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,

		круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд

		и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготов-	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом

	ление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным спосо-

		бом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании;

		– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требова-

		ния к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с техно-

		логическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;

		- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией;

		– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных – ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных из-

		делий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,

		домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей 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; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности го-

		товой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

		из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообраз-	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинар-	**Практический опыт:** – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, про-

ного ассортимента	ных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	верка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

		– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов

		– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;

		- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе-

		мости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаи-

		модействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;

		– порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для по-

		дачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбиниро-

		вать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасно-

		сти готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнооб-

		разного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

		– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда,

		кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости ос-

		новного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в

		процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировть 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; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;

		– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней пти-

		цы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;

		– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
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	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру-

		менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонно-

		стью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд,

		десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том

		числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы;

		- хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи,

		температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингре-

		диентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяе-

		мости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске

		продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом ра-

		ционального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе регио-

		нальных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
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	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения про-

		изводственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чи-

		стящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;

		– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные от-

		делочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и 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 хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассор-

		тимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных конди-

		терских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом

		их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и	– **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитер-

	тортов разнообразного ассортимента	ских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответ-

		ствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

		– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

4.3 Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	**ЛР 13**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации[1] (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского делас учетом специфики субъекта Российской Федерации	**ЛР 14**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	**ЛР 16**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 17**

Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных,общественных, государственных и общенациональных проблем	**ЛР 15**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике.	**ЛР 19**
Соответстия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерскго дела	**ЛР 22**
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	**ЛР 23**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятисти	**ЛР 24**
Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.	**ЛР 25**
Признающий ценность непрерывнго образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.	**ЛР 26**
Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире	**ЛР 27**
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	**ЛР28**

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объём образовательной нагрузки (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)								Распределение объёма работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.)							
						Самостоятельная работа обучающихся	во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Нагрузка дисциплины, МДК							1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК						17	24	17	24	17	24	17	24
		Зачет	Дифференцированный зачет	Экзамен			Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	В т.ч.	В т.ч.	В т.ч.	В т.ч.	В т.ч.	В т.ч.	В т.ч.	В т.ч.
														ТО-17	ТО-22 ПА-2	ТО-17	ТО-21 УП-1 ПП-1 ПА -1	ТО-12 УП-2 ПП-2 ПА-1	ТО-10 УП-6 ПП-7 ПА-1	ТО-7 УП-4 ПП-5 ПА-1	ТО-5 УП-6 ПП-10 ПА-1 ГИА-2
														612	*792*	*612*	*756*	*432*	*360*	*252*	*180*
														612	***792***	***612***	***756***	***432***	***360***	***252***	***180***
	Объем образовательной программы				**5904**	**88**	**5580**	**2376**	**1352**	**17**	**1584**	**104**	**60**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**
ОДБ.00	**Общеобразовательный цикл**				**2088**	**0**	**2052**	**1146**	**906**	**17**	**0**	**24**	**12**	**612**	**748**	**425**	**189**	**0**	**0**	**28**	**50**
	Общие				**1727**	**0**	**1691**	**823**	**868**	**12**	**0**	**24**	**12**								
ОДБ.01	Русский язык			2	126		117	47	70	1		6	3	51	66						
ОДБ.02	Литература		2		178		178	148	30	1				68	110						
ОДБ.03	Иностранный язык		3		138		129	13	116	1		6	3	34	44	51					
ОДП.04	Математика: алгебра и начало математического анализа; геометрия			2	299		290	65	225	1		6	3	136	154						
ОДБ.05	Информатика		4		127		127	45	82	1						85	42				
ОДП.06	Химия			4	180		171	123	48	1		6	3	51	44	34	42				
ОДП.07	Биология		4		133		133	113	20	1				17	44	51	21				
ОДБ.08	Астрономия		2		39		39	30	9	1				17	22						
ОДБ.09	История		4		171		171	151	20	1				34	44	51	42				
ОДБ.10	Физическая культура		3		185		185	15	170	1				51	66	68					
ОДБ.11	Родной язык и литература		2		78		78	38	40	1				34	44						
ОДБ.12	ОБЖ		3		73		73	35	38	1				17	22	34					

	По выбору из обязательных предметных областей				**305**	**0**	**305**	**267**	**38**	**4**	**0**	**0**	**0**									
ОДП.13	Обществознание			2	78		79	78	0	1				34	44							
ОДП.14	География	4			93		93	79	14	1						51	42					
ОДП.15	Право	7	8		78		79	64	14	1										28	50
ОДБ.16	Основы финансовой грамотности	2			56		56	46	10	1				34	22							
	Дополнительные				**56**	**0**	**56**	**56**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**									
ОДБ.17	Введение в специальность	2			56		56	56	0	1				34	22							
П.00	**Профессиональный цикл**				**3744**	**88**	**3528**	**1230**	**446**	**0**	**1584**	**80**	**48**	**0**	**44**	**187**	**639**	**576**	**828**	**548**	**706**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**				**1016**	**13**	**1003**	**735**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**44**	**187**	**357**	**204**	**170**	**21**	**20**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4		122	2	120	104	16						44	34	42				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			6	144	2	142	116	26							34	42	36	30		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			5	138	2	136	112	24							34	42	60			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		114	1	113	95	18							17	42	24	30		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4		42		42	28	14								42				
ОП.06	Основы калькуляции и учета		6		111	2	109	77	32							34	21	24	30		
ОП.07	Охрана труда	6			132	2	130	120	10							34	42	24	30		
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		172	2	170	82	88								84	36	50		
ОП.09	Физическая культура	7	8		41		41	1	40											21	20
ПМ.00	**Профессиональные модули**				**2728**	**75**	**2525**	**495**	**218**	**228**	**0**	**1584**	**80**	**48**	**0**	**0**	**0**	**282**	**372**	**658**	**527**	**686**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**				**321**	**15**	**282**	**112**	**44**	**54**	**0**	**72**	**16**	**8**	**0**	**0**	**0**	**282**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			4	61	7	42	24	12	6	0	0	8	4				42				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	199	8	168	88	32	48	0	0	8	4				168				
УП.01	*Учебная практика*		4		*36*	*0*	*36*	*0*	*0*		*0*	*36*						*36*				
ПП.01	*Производственная практика*		4		*36*	*0*	*36*	*0*	*0*		*0*	*36*						*36*				

ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообрзного ассортимента**				585	15	544	106	54	60	0	324	16	10	0	0	0	0	192	352	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	56	7	36	22	8	6	0	0	8	5					36			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			6	205	8	194	94	46	54	0	0	8	5					94	100		
УП.02	*Учебная практика*		6		*144*	*0*	*144*	*0*	*0*		*0*	*144*							*36*	*108*		
ПП.02	*Производственная практика*		6		*180*	*0*	*180*	*0*	*0*		*0*	*180*							*36*	*144*		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**				527	15	486	106	44	48	0	288	16	10	0	0	0	0	180	306	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	56	7	36	22	8	6	0	0	8	5					36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	193	8	162	94	36	42	0	0	8	5					72	90		
УП.03	*Учебная практика*		6		*144*	*0*	*144*	*0*	*0*		*0*	*144*							*36*	*108*		
ПП.03	*Производственная практика*		6		*144*	*0*	*144*	*0*	*0*		*0*	*144*							*36*	*108*		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**				578	15	537	79	32	30	0	396	16	10	0	0	0	0	0	0	235	302
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			7	62	7	42	24	12	6	0	0	8	5							42	
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			8	120	8	99	55	20	24	0	0	8	5							49	50
УП.04	*Учебная практика*		8		*180*	*0*	*180*	*0*	*0*		*0*	*180*									*72*	*108*
ПП.04	*Производственная практика (по профилю специальности)*		8		*216*	*0*	*216*	*0*	*0*		*0*	*216*									*72*	*144*
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**				717	15	676	92	44	36	0	504	16	10	0	0	0	0	0	0	292	384
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	62	7	42	24	12	6			8	5							42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	151	8	130	68	32	30			8	5							70	60
УП.05	*Учебная практика*		8		*180*	*0*	*180*	*0*	*0*			*180*									*72*	*108*

ПП.05	*Производственная практика*		*8*		*324*	*0*	*324*	*0*	*0*			*324*									*108*	*216*
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.				**252**											**72**		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
	Практика, всего ак.ч.				**1584**												**0**	**72**	**144**	**468**	**324**	**576**
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.				**88**	**88**																
	Всего часов в неделю														**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**				**72**																	**72**
ВСЕГО:					5904	88	5580	2376		1352	17	1584	104	60	612	864	612	864	612	864	612	864

5.2. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Календарный график учебного процесса

Составила — 1 курс профессии 43.01.09 Повар, кондитер — "Утверждаю"

Зам.директора по УР — **2 0 2 1 - 2 0 2 2 уч.год** — И.о.директора ГБПОУ "КБТТК"

Боллуева О.Н. — _____ П.Г.Семенов

1-ый курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Итого за 1 семестр	Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Итого за 2 семестр	Всего часов по дисциплине
			30.08 - 5.09	6.09 - 12.09	13.09 - 19.09	20.09 - 26.09	27.09 - 3.10	4.10 - 10.10	11.10 - 17.10	18.10 - 24.10	25.10 - 31.10	1.11 - 7.11	8.11 - 14.11	15.11 - 21.11	22.11 - 28.11	29.11 - 5.12	6.12 - 12.12	13.12 - 19.12	20.12 - 26.12	27.12 - 02.01		3.01 - 9.01	10.01 - 16.01	17.01 - 23.01	24.01 - 30.01	31.01 - 6.02	7.02 - 13.02	14.02 - 20.02	21.02 - 27.02	28.02 - 6.03	7.03 - 13.03	14.03 - 20.03	21.03 - 27.03	28.03 - 3.04	4.04 - 10.04	11.04 - 17.04	18.04 - 24.04	25.04 - 1.05	2.05 - 8.05	9.05 - 15.05	16.05 - 22.05	23.05 - 29.05	30.05 - 5.06	6.06 - 12.06	13.06 - 19.06	20.06 - 26.06	27.06 - 3.07	4.07 - 10.07	11.07 - 17.07	18.07 - 24.07	25.07 - 31.07	1.08 - 7.08	8.08 - 14.08	15.08 - 21.08	22.08 - 28.08		
			Номера календарных недель																																																			
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34		
			Порядковые номера недель учебного года																																																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
ОУД	Общеобразовательный цикл																																																						
ОДБ.01	Русский язык	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	61	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	117
ОДБ.02	Литература	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	68	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	110	178
ОДБ.03	Иностранный язык	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	78
ОДП.04	Математика: алгебра и начало математического анализа; геометрия	обяз.уч.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	138	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	164	290
ОДП.06	Химия	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	61	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	95
ОДП.07	Биология	обяз.уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	61
ОДБ.08	Астрономия	обяз.уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	39
ОДБ.09	История	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	78
ОДБ.10	Физическая культура	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	61	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	117
ОДБ.11	Родной язык и литература	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	78
ОДБ.12	ОБЖ	обяз.уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	39
ОДП.13	Обществознание	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	78
ОДБ.16	Основы финансовой грамотности	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	56
ОДБ.17	Введение в специальность	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	56
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	44
ПА	Промежуточная аттестация	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72
Всего час. в неделю учебных занятий			38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	0	612	0	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	884	1476

Календарный график аттестации

1-ый курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
			30.08 - 5.09	6.09 - 12.09	13.09 - 19.09	20.09 - 26.09	27.09 - 3.10	4.10 - 10.10	11.10 - 17.10	18.10 - 24.10	25.10 - 31.10	1.11 - 7.11	8.11 - 14.11	15.11 - 21.11	22.11 - 28.11	29.11 - 5.12	6.12 - 12.12	13.12 - 19.12	20.12 - 26.12	27.12 - 02.01		3.01 - 9.01	10.01 - 16.01	17.01 - 23.01	24.01 - 30.01	31.01 - 6.02	7.02 - 13.02	14.02 - 20.02	21.02 - 27.02	28.02 - 6.03	7.03 - 13.03	14.03 - 20.03	21.03 - 27.03	28.03 - 3.04	4.04 - 10.04	11.04 - 17.04	18.04 - 24.04	25.04 - 1.05	2.05 - 8.05	9.05 - 15.05	16.05 - 22.05	23.05 - 29.05	30.05 - 5.06	6.06 - 12.06	13.06 - 19.06	20.06 - 26.06	27.06 - 3.07	4.07 - 10.07	11.07 - 17.07	18.07 - 24.07	25.07 - 31.07	1.08 - 7.08	8.08 - 14.08	15.08 - 21.08	22.08 - 28.08
			Номера календарных недель																																																			
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
			Порядковые номера недель учебного года																																																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
ОУД	Общеобразовательный цикл																																																					
ОДБ.01	Русский язык				Вк															О		О														Дк									Э											
ОДБ.02	Литература																			О		О																							Дз											
ОДБ.03	Иностранный язык																			О		О																																		
ОДП.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия				Вк															О		О														Дк									Э											
ОДП.05	Химия				Вк															О		О														Дк																					
ОДП.07	Биология																			О		О														Дк																					
ОДБ.08	Астрономия																			О		О																							Дз											
ОДБ.9	История																			О		О																																		
ОДБ.10	Физическая культура																			О		О																																		
ОДБ.11	Родной язык и литература																			О		О																							Дз											
ОДБ.12	ОБЖ																			О		О																																		
ОДП.13	Обществознание																			О		О																									Э										
ОДБ.16	Основы финансовой грамотности																			О		О																							З											
ОУД.17	Введение в специальность																			О		О																							З											
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																			О		О																																		

Форма промежуточной аттестации без учета времени:

КР - контрольная работа | текущие и итоговые|

З - зачет

ДЗ - дифференцированный зачет

кЗ - комплексный зачет

кДЗ - комплексный диф.зачет

Форма промежуточной аттестации с учетом времени:

Э - экзамен

Эк - экзамен квалификационный

кЭ - комплексный экзамен

Диф.зачетов - 3

Экзаменов - 3

Зачетов - 2

Календарный график учебного процесса

Составила
Зам.директора по УР
Боллуева О.Н.

2 курс профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2 0 2 1 - 2 0 2 2 уч.год

"Утверждаю"
И.о.директора ГБПОУ "КБТТК"
_____ П.Г.Семенов

2-ой курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	30.09 - 5.09	6.09 - 12.09	13.09 - 19.09	20.09 - 26.09	27.09 - 3.10	4.10 - 10.10	11.10 - 17.10	18.10 - 24.10	25.10 - 31.10	1.11 - 7.11	8.11 - 14.11	15.11 - 21.11	22.11 - 28.11	29.11 - 5.12	6.12 - 12.12	13.12 - 19.12	20.12 - 26.12	27.12 - 02.01	Итого за 1 семестр	3.01 - 9.01	10.01 - 16.01	17.01 - 23.01	24.01 - 30.01	31.01 - 6.02	7.02 - 13.02	14.02 - 20.02	21.02 - 27.02	28.02 - 6.03	7.03 - 13.03	14.03 - 20.03	21.03 - 27.03	28.03 - 3.04	4.04 - 10.04	11.04 - 17.04	18.04 - 24.04	25.04 - 1.05	2.05 - 8.05	9.05 - 15.05	16.05 - 22.05	23.05 - 29.05	30.05 - 5.06	6.06 - 12.06	13.06 - 19.06	20.06 - 26.06	27.06 - 3.07	4.07 - 10.07	11.07 - 17.07	18.07 - 24.07	25.07 - 31.07	1.08 - 7.08	8.08 - 14.08	15.08 - 21.08	22.08 - 28.08	Итого за 2 семестр	Всего часов по дисциплине
			Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					
			Номера календарных недель																																																						
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34		
			Порядковые номера недель учебного года																																																						
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
ОДБ.03	Иностранный язык	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	51
ОДБ.05	Информатика	обяз.уч.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	85	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	127
ОДП.06	Химия	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	76
ОДП.07	Биология	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	51	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	72
ОДБ.9	История	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	51	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	93
ОДБ.10	Физическая культура	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68
ОДБ.12	ОБЖ	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34
ОДП.14	География	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	51	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	93
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	76
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	76
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	76
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	обяз.уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	59
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	42
ОП.06	Основы калькуляции и учета	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	55
ОП.07	Охрана труда	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	76
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	84
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	42
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	168	168
УП.01	Учебная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36
ПП.01	Производственная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36
ПА	Промежуточная аттестация	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36
Всего час. в неделю учебных занятий			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	612	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	864	1476

Календарный график аттестации

2-ой курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
			30.08 - 5.09	6.09 - 12.09	13.09 - 19.09	20.09 - 26.09	27.09 - 3.10	4.10 - 10.10	11.10 - 17.10	18.10 - 24.10	25.10 - 31.10	1.11 - 7.11	8.11 - 14.11	15.11 - 21.11	22.11 - 28.11	29.11 - 5.12	6.12 - 12.12	13.12 - 19.12	20.12 - 26.12	27.12 - 02.01	3.01 - 9.01	10.01 - 16.01	17.01 - 23.01	24.01 - 30.01	31.01 - 6.02	7.02 - 13.02	14.02 - 20.02	21.02 - 27.02	28.02 - 6.03	7.03 - 13.03	14.03 - 20.03	21.03 - 27.03	28.03 - 3.04	4.04 - 10.04	11.04 - 17.04	18.04 - 24.04	25.04 - 1.05	2.05 - 8.05	9.05 - 15.05	16.05 - 22.05	23.05 - 29.05	30.05 - 5.06	6.06 - 12.06	13.06 - 19.06	20.06 - 26.06	27.06 - 3.07	4.07 - 10.07	11.07 - 17.07	18.07 - 24.07	25.07 - 31.07	1.08 - 7.08	8.08 - 14.08	15.08 - 21.08	22.08 - 28.08
	Номера календарных недель		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
	Порядковые номера недель учебного года		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
ОДБ.03	Иностранный язык																		Дз	О	О																																	
ОДБ.05	Информатика																			О	О																					Дз												
ОДП.06	Химия														Рк					О	О																								Э									
ОДП.07	Биология														Рк					О	О																					Дз												
ОДБ.9	История																			О	О																					Дз												
ОДБ.10	Физическая культура																		З	О	О																																	
ОДБ.12	ОБЖ																		Дз	О	О																																	
ОДП.14	География																			О	О																					Э												
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																			О	О															Рк						Дз												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров														Рк					О	О																																	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																			О	О															Рк																		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																			О	О																																	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности																			О	О																					Дз												
ОП.06	Основы калькуляции и учета																			О	О															Рк																		
ОП.07	Охрана труда																			О	О															Рк																		
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности																			О	О																																	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																			О	О															Дк								Э										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																			О	О															Дк																		
УП.01	Учебная практика																			О	О																						Дз											
ПП.01	Производственная практика																			О	О																							Дз										

Форма промежуточной аттестации без учета времени:

КР - контрольная работа | текущие и итоговые|

З - зачет

ДЗ - дифференцированный зачет

кЗ - комплексный зачет

кДЗ - комплексный диф.зачет

Форма промежуточной аттестации с учетом времени:

Э - экзамен

Эк - экзамен квалификационный

кЭ - комплексный экзамен

Диф.зачетов - 9

Экзаменов - 2

Зачетов - 1

Календарный график учебного процесса

Составила
Зам.директора по УР
Боллуева О.Н.

3 курс профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2 0 2 1 - 2 0 2 2 уч.год

"Утверждаю"
И.о.директора ГБПОУ "КБТТК"
_____ П.Г.Семенов

3-ий курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Итого за 1 семестр	Январь					Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль				Август				Итого за 2 семестр	Всего часов по дисциплине
			30.08 - 5.09	6.09 - 12.09	13.09 - 19.09	20.09 - 26.09	27.09 - 3.10	4.10 - 10.10	11.10 - 17.10	18.10 - 24.10	25.10 - 31.10	1.11 - 7.11	8.11 - 14.11	15.11 - 21.11	22.11 - 28.11	29.11 - 5.12	6.12 - 12.12	13.12 - 19.12	20.12 - 26.12	27.12 - 02.01		3.01 - 9.01	10.01 - 16.01	17.01 - 23.01	24.01 - 30.01	31.01 - 6.02	7.02 - 13.02	14.02 - 20.02	21.02 - 27.02	28.02 - 6.03	7.03 - 13.03	14.03 - 20.03	21.03 - 27.03	28.03 - 3.04	4.04 - 10.04	11.04 - 17.04	18.04 - 24.04	25.04 - 1.05	2.05 - 8.05	9.05 - 15.05	16.05 - 22.05	23.05 - 29.05	30.05 - 5.06	6.06 - 12.06	13.06 - 19.06	20.06 - 26.06	27.06 - 3.07	4.07 - 10.07	11.07 - 17.07	18.07 - 24.07	25.07 - 31.07	1.08 - 7.08	8.08 - 14.08	15.08 - 21.08	22.08 - 28.08		
			Номера календарных недель																																																								
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34		
			Порядковые номера недель учебного года																																																								
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	36	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	66
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.уч.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	24	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	54
ОП.06	Основы калькуляции и учета	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	24	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	54
ОП.07	Охрана труда	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	24	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	54
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	36	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	86
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	0	0	84	0	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	184
УП.01	Учебная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	144
ПП.01	Производственная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	180
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	72	0	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	162
УП.03	Учебная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	144
ПП.03	Производственная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	144
ПА	Промежуточная аттестация	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	72
Всего час. в неделю учебных занятий			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	612	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	864	1476

Календарный график аттестации

3-ий курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
			30.08 - 1.09	6.09 - 12.09	13.09 - 19.09	20.09 - 26.09	27.09 - 3.10	4.10 - 10.10	11.10 - 17.10	18.10 - 24.10	25.10 - 31.10	1.11 - 7.11	8.11 - 14.11	15.11 - 21.11	22.11 - 28.11	29.11 - 5.12	6.12 - 12.12	13.12 - 19.12	20.12 - 26.12	27.12 - 02.01		3.01 - 9.01	10.01 - 16.01	17.01 - 23.01	24.01 - 30.01	31.01 - 6.02	7.02 - 13.02	14.02 - 20.02	21.02 - 27.02	28.02 - 6.03	7.03 - 13.03	14.03 - 20.03	21.03 - 27.03	28.03 - 3.04	4.04 - 10.04	11.04 - 17.04	18.04 - 24.04	25.04 - 1.05	2.05 - 8.05	9.05 - 15.05	16.05 - 22.05	23.05 - 29.05	30.05 - 5.06	6.06 - 12.06	13.06 - 19.06	20.06 - 26.06	27.06 - 3.07	4.07 - 10.07	11.07 - 17.07	18.07 - 24.07	25.07 - 31.07	1.08 - 7.08	8.08 - 14.08	15.08 - 21.08	22.08 - 28.08
			Номера календарных недель																																																			
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
			Порядковые номера недель учебного года																																																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров										Рк									о		о																										Э								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места										Рк								Э	о		о																																	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной																			о		о										Дз																							
ОП.06	Основы калькуляции и учета										Рк									о		о							Рк			Дз																							
ОП.07	Охрана труда																			о		о							Рк			З																							
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности																			о		о										Дз																							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										Рк								Э	о		о																																	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																			о		о							Дз																		Э								
УП.01	Учебная практика																			о		о																																	
ПП.01	Производственная практика																			о		о																																	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок										Рк								Э	о		о																																	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных																			о		о							Дз																		Э								
УП.03	Учебная практика																			о		о																																	
ПП.03	Производственная практика																			о		о																																	

Форма промежуточной аттестации без учета времени:

КР - контрольная работа (текущие и итоговые)
З - зачет
ДЗ - дифференцированный зачет
кЗ - комплексный зачет
кДЗ - комплексный диф.зачет

Форма промежуточной аттестации с учетом времени:

Э - экзамен
Эк - экзамен квалификационный
кЭ - комплексный экзамен

Диф.зачетов - 3
Экзаменов - 3
Зачетов - 1

Составила
Зам.директора по УР
Боллуева О.Н.

4 курс профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2 0 2 1 - 2 0 2 2 уч.год

"Утверждаю"
И.о.директора ГЕПОУ "КБТТК"
_____П.Г.Семенов

4-ый курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Итого за 1 семестр	Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Итого за 2 семестр	Всего часов по дисциплине
			30.08 - 5.09	6.09 - 12.09	13.09 - 19.09	20.09 - 26.09	27.09 - 3.10	4.10 - 10.10	11.10 - 17.10	18.10 - 24.10	25.10 - 31.10	1.11 - 7.11	8.11 - 14.11	15.11 - 21.11	22.11 - 28.11	29.11 - 5.12	6.12 - 12.12	13.12 - 19.12	20.12 - 26.12	27.12 - 02.01		3.01 - 9.01	10.01 - 16.01	17.01 - 23.01	24.01 - 30.01	31.01 - 6.02	7.02 - 13.02	14.02 - 20.02	21.02 - 27.02	28.02 - 6.03	7.03 - 13.03	14.03 - 20.03	21.03 - 27.03	28.03 - 3.04	4.04 - 10.04	11.04 - 17.04	18.04 - 24.04	25.04 - 1.05	2.05 - 8.05	9.05 - 15.05	16.05 - 22.05	23.05 - 29.05	30.05 - 5.06	6.06 - 12.06	13.06 - 19.06	20.06 - 26.06	27.06 - 3.07	4.07 - 10.07	11.07 - 17.07	18.07 - 24.07	25.07 - 31.07	1.08 - 7.08	8.08 - 14.08	15.08 - 21.08	22.08 - 28.08		
			Номера календарных недель																																																				
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	
			Порядковые номера недель учебного года																																																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
ОДП.15	Право	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	78
ОП.09	Физическая культура	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	41
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	обяз.уч.	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	обяз.уч.	7	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	49	0	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	99
УП.04	Учебная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	180
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	216
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч.	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч.	10	10	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	0	12	12	12	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	130
УП.05	Учебная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	180
ПП.05	Производственная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	324
ПА	Промежуточная аттестация	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	72
ПИА	Государственная итоговая аттестация	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72
Всего час. в неделю учебных занятий			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	612	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	864	1476

Календарный график аттестации

4-ый курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
			30.08 - 5.09	6.09 - 12.09	13.09 - 19.09	20.09 - 26.09	27.09 - 3.10	4.10 - 10.10	11.10 - 17.10	18.10 - 24.10	25.10 - 31.10	1.11 - 7.11	8.11 - 14.11	15.11 - 21.11	22.11 - 28.11	29.11 - 5.12	6.12 - 12.12	13.12 - 19.12	20.12 - 26.12	27.12 - 02.01		3.01 - 9.01	10.01 - 16.01	17.01 - 23.01	24.01 - 30.01	31.01 - 6.02	7.02 - 13.02	14.02 - 20.02	21.02 - 27.02	28.02 - 6.03	7.03 - 13.03	14.03 - 20.03	21.03 - 27.03	28.03 - 3.04	4.04 - 10.04	11.04 - 17.04	18.04 - 24.04	25.04 - 1.05	2.05 - 8.05	9.05 - 15.05	16.05 - 22.05	23.05 - 29.05	30.05 - 5.06	6.06 - 12.06	13.06 - 19.06	20.06 - 26.06	27.06 - 3.07	4.07 - 10.07	11.07 - 17.07	18.07 - 24.07	25.07 - 31.07	1.08 - 7.08	8.08 - 14.08	15.08 - 21.08	22.08 - 28.08
			Номера календарных недель																																																				
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
			Порядковые номера недель учебного года																																																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
ОДП.15	Право								Э											О		О																					Дз												
ОП.09	Физическая культура								Э											О		О																					Дз												
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				Рк														Э	О		О																																	
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				Рк															О		О					Дх																Э												
УП.04	Учебная практика										Дз									О		О								Дз																										
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)												Дз							О		О												Дз																						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				Рк														Э	О		О																																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				Рк															О		О					Дх																Э												
УП.05	Учебная практика														Дз					О		О															Дз																		
ПП.05	Производственная практика																	Дз		О		О																					Дз												
ГИА	Государственная итоговая аттестация																			О		О																							ДЭ	ДЭ									

Форма промежуточной аттестации без учета времени:

КР - контрольная работа | текущие и итоговые|	
З - зачет	2
ДЗ - дифференцированный зачет	10
КЗ - комплексный зачет	
КДЗ - комплексный диф.зачет	

Форма промежуточной аттестации с учетом времени:

Э - экзамен	2
Эк - экзамен квалификационный	
КЭ - комплексный экзамен	

ГИА (государственная итоговая аттестация):

ДЭ - демонстрационный экзамен	1

5.3 Рабочая программа воспитания

5.3.1. Личностные результаты воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО

Кабинеты:

1 социально-экономических дисциплин
2 иностранных языков
3 математики
4 русского языка и литературы
5 информатики и ИКТ
6 химии и биологии
7 физики и астрономии
8 родного языка и литературы
9 безопасности жизнедеятельности и охраны труда
10 географии
11 экономики организации, основ калькуляции и учета
12 охраны труда
13 товароведения
14 оборудования ПОП
15 правового обеспечения проф.деятельности

Лаборатории:

1 центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар, Кондитер"- "Лаборатория вкуса-1"
2 центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар, Кондитер"- "Лаборатория вкуса-2"
3 центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар, Кондитер" Учебная столовая"
4 центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар, Кондитер» Кондитерский цех"
5 центр формирования проф. компетенций по профессии "Официант, бармен"- "Учебный бар"

Залы:

1 Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Спортивный комплекс:

1 Спортивный зал
2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3 Тренажерный зал

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

ГБПОУ «КБТТК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Центр формирования профессиональных компетенций по профессии «Повар, Кондитер» «Лаборатория Вкуса-1»

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, интерактивная доска).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Термометр инфрокрасный
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемолка;
Набор инструментов для карвинга;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Центр формирования профессиональных компетенций «Лаборатория Вкуса-2»

Рабочее место преподавателя.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Термометр инфрокрасный
Миксер для коктейлей;
Набор инструментов для карвинга;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Центр формирования профессиональных компетенций «Учебный столовая»:

Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Технические средства обучения (интерактивная доска, ноутбук)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Термометр инфрокрасный
Производственный стол с моечной ванной
Моечная ванна (двухсекционная)

Центр формирования профессиональных компетенций «Учебный кондитерский цех»:

Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Технические средства обучения (ноутбук)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Термометр инфрокрасный
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Центр формирования проф. компетенций по профессии "Официант, бармен"- "Учебный бар"

Рабочее место преподавателя.

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

Барная стойка

Технические средства обучения (компьютер, интерактивная доска).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Микроволновая печь;

Шкаф холодильный витринный;

Охлаждаемая витрина «Кроха»

Тепловая витрина «Сакура»

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Кофемашина с капучинатором

Слайсер;

Кофемолка;

Льдогенератор;

Льдодробитель;

Барный миксер;

Набор инструментов для приготовления смешанных напитков и коктейлей;

Машина посудомоечная;

Стол производственный

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ «КБТТК» оснащенных необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело»)

Производственная практика реализуется на предприятиях стратегических партнеров, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и бибилиотечными фонадми, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Вовремя самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 студентов. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого студента рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин и соответствующим ПО.

6.3 Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

– информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

– массовые и социокультурные мероприятия;

– спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

–деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

– психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

– научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);

– профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

– опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ «КБТТК».

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

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

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

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую рабо-

ту в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

– Методические рекомендации по разработке и оформлению контрольно-измерительных материалов учебных дисциплин общеобразовательного цикла;

– Методические рекомендации по разработке контрольно-оценочных средств профессиональных модулей;

– Методические рекомендации по разработке контрольно-оценочных средств учебных дисциплин

– Вопросы к зачетам, дифференцированным зачет и экзаменам (экзаменационный билет) по дисциплинам учебного плана.

– Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, в виде демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной аттестационной комиссией (ГАК) во главе с председателем, утверждаемым Министерством просвещения, науки и по делам молодежи КБР. 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. Состав ГАК утверждается приказом директора колледжа. Председателем ГАК является работадатель.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) и Порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 г. с изменениями от 10 ноября 2020 г.

РАЗДЕЛ 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы
Группа разработчиков

№	ФИО	Организация, должность
1	Яценко О.М.	ГБПОУ «КБТТК»- председатель ЦМК естественно-математического цикла
2	Аушева Н.И.	ГБПОУ«КБТТК»-председатель ЦМК профессионально-технического цикла
3	Султанова З.И.	ГБПОУ «КБТТК»- председатель ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин
4	Карданова З.А.	ГБПОУ «КБТТК»- председатель ЦМК экономических дисциплин
5	Лигидова А.К.	ГБПОУ «КБТТК»- педагог-психолог
	Дамбегова С.Р.	ГБПОУ «КБТТК» - преподаватель профессиональных дисциплин
8	Кудаева Л.Ж.	ГБПОУ «КБТТК»- мастер п/о
10	Согаев Д.Р.	Директор ООО «Эльбрус-Тур» пансионат «Эльбрус»
9	Гергоков Р.А.	Член студенческого совета в ГБПОУ «КБТТК»
10	Шебзухов А.М.	Член студенческого совета в ГБПОУ «КБТТК»
11	Асланова Л.Е.	Представитель родительского комитета в ГБПОУ «КБТТК»

Руководители группы:

№	ФИО	Организация, должность
1	Семенов П.Г	ГБПОУ «КБТТК»-и.о.директора
2	Буздова О.В	ГБПОУ «КБТТК»-зам. директора по УР
3	Кумышева М.А	ГБПОУ «КБТТК»-зам.директора по УПР
4	Хацимова А.М	ГБПОУ «КБТТК»-зам.директора по УВР

Приложение 1

Аннотации к рабочим программам
Профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ОДБ.01 Русский язык

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественно-научного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл дисциплин.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

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

– совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

– формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

– совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

– дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

Результаты освоения раздела «Русский язык».

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

- ***личностных:***

– 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 русского языка, потребность сохранить его чистоту 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;
– умение осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения коммуникативных задач;
– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования.

- ***метапредметных:***

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

– владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, применяя 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, в 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 получаемую информацию;
– умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее –ИКТ) для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.

• ***предметных:***

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
– 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;
– сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
– 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 разных 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 выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
– владение навыками анализа текста с учетом его стилистической и жанрово-родовой специфики;
– осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.

В результате освоения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен **уметь**:

– осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

– проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

– использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

– извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в

электронном виде на различных информационных носителях;

– 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;

– применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

– соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

– соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

– использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

– развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

– увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

– совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

– самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

В результате освоения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен **знать**:

– связь языка и истории, культуры русского и других народов;

– смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

– основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

– орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– осознающий себя гражданином и защитником великой страны

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

–проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумноже-

нию и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Количество часов на освоение учебной дисциплины «Русский язык»:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;
- самостоятельная работа 0 часов

Итоговой формой контроля является экзамен.

ОДБ.02 Литература

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественно-научного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования, дисциплина входит в общеобразовательный цикл дисциплин.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

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

– воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

– развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

– освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

– совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Результаты освоения раздела учебного предмета

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

• ***личностных:***

− 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.);

• ***метапредметных:***

− 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;

• ***предметных:***

− 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.

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

– воспроизводить содержание литературного произведения;

– анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

– соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

– определять род и жанр произведения;

– сопоставлять литературные произведения;

– выявлять авторскую позицию;

– выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

– аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

– писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;

– участия в диалоге или дискуссии;

– самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;

– определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;

– определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

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

– образную природу словесного искусства;

– содержание изученных литературных произведений;

– основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;

– основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

– основные теоретико-литературные понятия;

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– осознающий себя гражданином и защитником великой страны

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

– проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Количество часов на освоение учебной дисциплины «Литература»:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 178 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 178 часов
- самостоятельная работа 0 часов

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

ОДБ.03 Иностранный язык

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

–формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

–формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

–формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

–воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

–воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

• лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

• социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

• дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

• социокультурной — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

• социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

• стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

• предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Основное содержание учебной дисциплины «Английский язык» предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических **умений:**

–заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения,

почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

–заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

–написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

–составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание учебной дисциплины «Английский язык» нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• ***личностных:***

– 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 мировидения;

– 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;

• ***метапредметных:***

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стр.атегии 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;

• ***предметных:***

– 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.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

–соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям

представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

–осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

–проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 129 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 129 часов;
- самостоятельная работа 0 часа.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

ОДП.04 Математика: Алгебра и начала математического анализа; геометрия

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля:

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

–обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

–обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

–обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

–обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

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

–выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

–находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

–выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

–вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;

–определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

–строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

–использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

–находить производные элементарных функций;

–использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

–применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

–вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

–решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

–использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

–изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

–составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;

–решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

–вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

–распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

–описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;

–анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

–изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;

–строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;

–решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

–использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;

–проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

–для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

–для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;

–решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения;

–для построения и исследования простейших математических моделей

–для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;

–анализа информации статистического характера.

–для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

–вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

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

–значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

–значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

–универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

–вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

•***личностных:***

– 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;

• ***метапредметных:***

– 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;

• ***предметных:***

– 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.

На основании протокола № 1 от 07.09.21г заседания ЦМК естественно-математических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

–соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

–осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

–проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 290 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 290 часов;
- самостоятельной работы обучающегося часов;

Итоговой формой контроля является экзамен.

ОДБ.05 Информатика

Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Информатика» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный цикл.

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

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

• ***личностных:***

− 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;

• ***метапредметных:***

− 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;

- ***предметных:***

− 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.

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

– оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
– распознавать информационные процессы в различных системах;
– использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
– осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
– иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
– создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
– просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
– осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
– представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
– соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
– использовать умения для автоматизации коммуникационной деятельности;
– применять информационные образовательные ресурсы в учебной деятельности.

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

– различные подходы к определению понятия «информация»;
– методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
– назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
– назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
– использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
– назначение и функции операционных систем

На основании протокола № 1 от 07.09.21г заседания ЦМК естественно-математических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

– проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки студента 127 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 127 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 0 часов;

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

ОДП.06 Химия

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

–формирование у студентов умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

–формирование у студентов целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира;

–умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

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

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

– называть изученные вещества по тривиальной и международной номенклатуре;

– определять валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических веществ;

– характеризовать элементы по их положению в Периодической системе Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

– объяснять зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи, зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;

– выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;

– проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и её представления в различных формах;

– связывать изученный материал со своей профессиональной деятельностью;

– решать расчётные задачи по химическим формулам и уравнениям;

– использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту, на производстве;

– определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;

– экологически грамотного поведения в окружающей среде;

– оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;

– безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;

– приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;

– критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

– важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительная атомная и молекулярная массы, ион, изотоп, валентность, электроотрицательность, химическая связь, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объём, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

– основные законы химии: сохранения массы вещества, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И.Менделеева;

– основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических веществ;

– важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы**,** серная, соляная, азотная, уксусная кислоты, благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал и целлюлоза, анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

• ***личностных*:**

− 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

процессами;

− готовность к продолжению образования и повышения квалификации в из-

бранной 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;

• ***метапредметных*:**

− 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;

• ***предметных*:**

− 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.

На основании протокола № 1 от 07.09.21г заседания ЦМК естественно-математических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

–соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

–осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

–проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 171 часа;
- самостоятельной работы студентов 0 часов.

Итоговой формой контроля является экзамен.

ОДП.07 Биология

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

–получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно - научной картины мира; методах научного познания;

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

–развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

–воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

–использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Результаты освоения учебной дисциплины

• ***личностных:***

–сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки;

–представления о целостной естественнонаучной 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;

• ***метапредметных:***

–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);

• ***предметных:***

–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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать и понимать:

–основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;

–строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;

–сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;

–вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;

–биологическую терминологию и символику;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

–объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения;

–вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов;

–отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека;

–влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека;

–взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов;

–нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

–решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания);

–описывать особенности видов по морфологическому критерию;

–выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

–сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

–анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

–изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

–находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

–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;

–оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

–оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

На основании протокола № 1 от 07.09.21г заседания ЦМК естественно-математических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

–соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

–осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

–проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **133** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **133** часа;
- самостоятельной работы 0 часа.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

ОДБ.08 Астрономия

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (СПО).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям (специальности) среднего профессионального образования (СПО).

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

• ***личностных:***

–-воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации;

–необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

• ***метапредметных:***

–овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

–использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности;

• ***предметных:***

–понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики, выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам.

В результате изучения учебной дисциплины «Астрономия» обучающийся должен **знать:**

– смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорные тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние,

состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, Эволюция, эклиптика, ядро;

– определения физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;

– смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Леверье, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, , Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна.

В результате изучения учебной дисциплины «Астрономия» обучающийся должен **уметь:**

– использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;

– выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;

– приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;

– решать задачи на применение изученных астрономических законов;

– осуществлять самостоятельный поиск информации

– естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах.

На основании протокола № 1 от 07.09.21г заседания ЦМК естественно-математических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

– проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 39 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов;

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

ОДБ.09 История

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям, СПО естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

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

– формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

– усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

– развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

– формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

– воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

–анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

–различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

–устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

–представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

–определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

–использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

–соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

–осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

• ***личностных*:**

– 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;

• ***метапредметных*:**

– 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;

• ***предметных*:**

– 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.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– осознающий себя гражданином и защитником великой страны

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

– проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 171 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 171 час
- самостоятельной работы обучающегося часов;

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

ОДБ.10 Физическая культура

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Цели:

–формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

–развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

–формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

–овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

–овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

–освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

–приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Умения, знания:

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

–выполнять индивидуально подобранные комплексы упражнений;

–выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

–проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

–осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

–выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

–использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

–повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

–подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

–организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

–активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

–В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

–влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

–способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

–правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

–о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

–основы здорового образа жизни.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

• ***личностных*:**

–готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

–формирование устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

–потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

–приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

–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;

• ***метапредметных*:**

–способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурно-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;

• ***предметных:***

–умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности 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)

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

–соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 185 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 185 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 0 часов;

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

ОДБ.11. Родной язык и литература

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Родной язык» направлен на достижение следующих целей:

– совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

– формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);

– совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;

– дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

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

• личностных:

–воспитание уважения к родному языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории;

–понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; 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;

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

• метапредметных:

–умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

познавательные:

–готовность и способность к самостоятельной информационнопознавательной 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;

коммуникативные:

–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;

• ***предметных:***

–сформированность понятий о нормах родного (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 изобразительновыразительных возможностях родного языка;

–сформированность умений учитывать исторический, историкокультурный 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 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.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– осознающий себя гражданином и защитником великой страны

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и

девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

– проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины :
Максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Итоговая форма аттестации- дифференцированный зачет.

ОДБ.12 ОБЖ

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям, СПО естественнонаучного профиля.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки).

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей:**

– повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

– снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

– формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

– обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

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

• ***личностных*:**

– 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;

• ***метапредметных*:**

– 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 вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки 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;

• ***предметных*:**

– 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.

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

– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

– применять первичные средства пожаротушения;

– 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен 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, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

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

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

– соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 73 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **73** часа;
- самостоятельная работа обучающегося – **0** часов.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

ОДП. 13 Обществознание

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям и профессиям СПО естественнонаучного профиля.

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» обучающийся должен **знать:**

– биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализациилиличности, место и роль человека в системе общественных отношений;

– тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

– необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

– особенности социально-гуманитарного познания;

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

– характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

– анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

– объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

– осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных,публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

– оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

– формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

– подготавливать устное выступление, творческую работу по социальнойпроблематике;

– применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

– решать практические жизненные проблемы, возникающих в социальнойдеятельности;

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– осознающий себя гражданином и защитником великой страны

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества,

продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

– проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся 78 часов:

- Аудиторная обязательная нагрузка -78 часов;
- Самостоятельная работа: студентов — 0 часов.

Итоговой формой контроля является экзамен.

ОДП.14 География

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

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

– основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

– особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

– географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

– особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по географии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

– использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

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

– определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

– оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

– составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

– сопоставлять географические карты различной тематики;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

– понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения;

– воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях; Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

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

– основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;

– особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

– географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

– особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

• ***личностных*:**

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной географической науки;

– готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности;

– умение использовать достижения современной географической науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

– умение самостоятельно добывать новые для себя географические 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;

• ***метапредметных*:**

– использование различных видов познавательной деятельности для решения географических вопросов, применение основных методов познания (наблюдения, описания) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

– умение использовать различные источники для получения географической 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;

• ***предметных*:**

– сформированность представлений о роли географии в современной научной картине мира;

– владение основополагающими географическими понятиями;

– сформированность собственной позиции по отношению к географической информации, получаемой из разных источников.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

– проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 93 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Итоговой формой контроля является зачет.

ОДБ.15 Право

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Учебная дисциплина «Право» относится к циклу общеобразовательных и социально-экономических дисциплин и нацелена на подготовку компетентных специалистов с развитой гражданско-правовой активностью, правосознанием, правовой культурой, навыками правомерного поведения.

Программа курса предусматривает изучение следующих разделов: «Введение», «Правовое регулирование общественных отношений», «Основы конституционного строя РФ», «Отрасли российского права», «Международное право и его особенности».

Изучение курса ставит следующие требования к обучающимся:

– знать права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

– уметь представление об основах государственного, административного, гражданского, семейного, уголовного, финансового права РФ;

– знать правовые нормы в сфере профессиональной деятельности;

– уметь использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие различные области жизнедеятельности.

В программе предусмотрен тематический план данной учебной дисциплины, с указанием количества часов, рекомендуемых на изучение каждой темы.

В разделе «Содержание учебной дисциплины» обозначены требования, предъявляемые к знаниям и умениям студентов по каждому разделу. Здесь же указаны виды самостоятельной работы, которые включают активные методы по практическому применению нормативно-правовых актов.

В конце программы указан список основной и дополнительной литературы.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– осознающий себя гражданином и защитником великой страны

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

– проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

– принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 0 часов.

Итоговая форма аттестации в форме зачет, дифференцированный зачет.

ОДБ.16 .Основы финансовой грамотности

Область применения рабочей программы Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» предназначена для изучения основ финансовой грамотности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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

Цели учебной дисциплины:

–приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;

–развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;

–формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

•***личностных:***

– сформированность у выпускника 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;

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

– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности, к саморазвитию и личностному самоопределению, к образованию, в том числе самообразованию на протяжении всей жизни;

– выявление и мотивация к раскрытию лидерских и предпринимательских качеств; – сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

– мотивация к труду, умение оценивать и аргументировать собственную точку зрения по финансовым проблемам, стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования;

– осознание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства.

•***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 финансовой информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую от 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.

• ***предметных:***

– владение умениями составления личного финансового плана, планирования сбережения и инвестирования;

– владение представлениями об инструментах накопления и инвестирования, исходя из степени риска и возможности его минимизации;

– владение умениями оценивания будущих денежных потоков по вкладам, кредитам, иным финансовым инструментам;

– владение умениями расчета простых и сложных процентных ставок, аннуитетных платежей;

– владение представлениями об анализе депозитных, кредитных и иных банковских продуктов для физических лиц с целью выбора наиболее оптимального по заданным критериям;

– сформированность представлений и знаний о финансовом планировании в личных целях.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК общеобразовательных дисциплин и гуманитарных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– осознающий себя гражданином и защитником великой страны

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов
- самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Итоговая аттестация в форме зачета.

ОДБ.17 Введение в специальность

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальностям СПО естественнонаучного профиля.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения профессии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– общую характеристику профессии;

– требования к уровню подготовки в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии;

– организацию и обеспечение образовательного процесса;

– формы и методы самостоятельной работы;

– основы информационной культуры студента.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь представление:

– о месте профессии в социально-экономической сфере.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– осознающий себя гражданином и защитником великой страны

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

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

– способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

– активно применяющий полученные знания на практике

– соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя

– креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

– демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела

– развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

– экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

–Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

– признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.

– владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире

– готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов
- самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Итоговая аттестация в форме зачета.

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

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

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальностям) среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) естественнонаучного профиля.

Программа учебной дисциплины может быть использована дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по специальности опыт работы не требуется.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

- осознающий себя гражданином и защитником великой страны
- проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
- соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиа-

нтным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

- готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
- осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных ,государственных и общенациональных проблем
- способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.
- активно применяющий полученные знания на практике
- соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя
- креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.
- демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела
- развивающий творческие способности, способный креативно мыслить
- экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
- Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.
- признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.
- владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире
- готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 122 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов;
- самостоятельной работы 2 часа;

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальностям) СПО.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки).

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

Цель дисциплины – формирование комплексного подхода к вопросам товароведения продовольственных товаров, усвоение понятий, теоретических вопросов и приобретение практических навыков умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности в области коммерции.

Задачи:

- способствовать целостному восприятию основных понятий, классификации, ассортимента, потребительских свойств и показателей качества продовольственных товаров;
- способствовать ознакомлению с основными нормативными документами, учебной и специальной литературой по товароведению продовольственных товаров;
- приобретение навыков анализа и формирования ассортимента продовольственных товаров;
- способствовать установлению взаимосвязи между качеством товаров, факторами, формирующими и сохраняющими качество, градацией качества и дефектами;
- способствовать овладению современными методами оценки качества продовольственных товаров и практическими навыками проведения идентификации, установления фальсификации;
- способствовать приобретению необходимых умений и навыков в использовании нормативных документов для проведения товарной экспертизы.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

–осознающий себя гражданином и защитником великой страны

–проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

–соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

–готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

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

–способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

–активно применяющий полученные знания на практике

–соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя

–креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

–демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела

–развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

–экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

–Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

–признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.

–владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире

–готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося –144 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 142 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

Итоговая аттестация в форме экзамена.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами:

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

– способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– осознающий себя гражданином и защитником великой страны

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

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

– способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

– активно применяющий полученные знания на практике

– соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя

– креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

– демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела

– развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

– экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

– Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

– признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.

– владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире

– готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 2 часа.

Итоговая аттестация в форме экзамен.

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и имеет связь с дисциплиной ОП.06 Основы калькуляции и учёта.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;

– ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;

– определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;

– применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;

– применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

– защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– принципы рыночной экономики;

– организационно-правовые формы организаций;

– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

– способы ресурсосбережения в организации;

– понятие, виды предпринимательства;

– виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;

– нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;

– основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

– формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы;

– виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– осознающий себя гражданином и защитником великой страны

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

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

– способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

– активно применяющий полученные знания на практике

– соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса

работодателя

– креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

– демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела

– развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

– экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

– Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

– признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.

– владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире

– готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 113 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 1 час.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальностям) СПО.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки).

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» – вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

– разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

– прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;

– принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;

– понятие терроризма, сепаратизма, экстремизма;

– выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;

– своевременного оказания доврачебной помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

– предпринимать профилактические меры длянижения 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;

– освоить правила поведения при совершении террористического акта и действия в условиях возможного захвата в заложники;

– 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.

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

– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

– способы защиты населения от оружия массового поражения;

– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных

явлениях;

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

– меры противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

– основы военной службы и обороны государства;

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

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

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

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

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

– способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

– активно применяющий полученные знания на практике

– соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя

– креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

– демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела

– развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

– экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

– Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

– признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональ-

ным развитием.

– владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире

– готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
Максимальная учебная нагрузка обучающегося – **42** часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 42 часа;
- самостоятельная работа обучающегося – **0** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.06 Основы калькуляции и учета

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

– оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

– составлять товарный отчет за день;

– определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

– составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

– рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

– участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

– -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

– принимать оплату наличными деньгами;

– принимать и оформлять безналичные платежи;

– составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета;

– предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;

– принципы и формы организации бухгалтерского учета;

– особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

– основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

– формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

– требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

– права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

– понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

– понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;

– сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

– правила документального оформления движения материальных ценностей;

– источники поступления продуктов и тары;

– правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

– методику осуществления контроля за товарными запасами;

– понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

– понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

– порядок оформления и учета доверенностей;

– ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

– правила торговли;

– виды оплаты по платежам;

– виды и правила осуществления кассовых операций;

– правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

–проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

–соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

–готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

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

–способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

–активно применяющий полученные знания на практике

–соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя

–креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

–демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела

–развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

–экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

–Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

–признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.

–владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире

–готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – **111** часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 109 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – **2** часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.07 Охрана труда

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в состав профессионального цикла

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

–выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с профессиональной деятельностью;

–использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельностью;

–участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

–проводить вводный инструктаж подчинённых работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

–разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда;

–вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

–вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.

–В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

–системы управления охраной труда в организации;

–законы и иные нормативные акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

–обязанности работников в области охраны труда

–фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

–возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками;

–порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников;

–порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

–проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

–соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

–готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

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

–способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

–активно применяющий полученные знания на практике

–соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя

–креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

–демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела

–развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

–экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

–Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

–признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.

–владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире

–готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 132 часа, в том числе

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 130 часов
- самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

Итоговая аттестация в форме зачета.

ОП.08 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально- культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;

– лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

– простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

– предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;

– имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

– артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

– наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия,

– производные от some, any, every.

– глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Общие умения

– использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

Диалогическая речь

– участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;

– осуществлять запрос и обобщение информации;

– обращаться за разъяснениями;

– выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;

– вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);

– поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);

– завершать общение;

Монологическая речь

– делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;

– кратко передавать содержание полученной информации;

– рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;

– рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы;описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка;

– в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

– небольшой рассказ (эссе);

– заполнение анкет, бланков;

– изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах(автобиография, резюме);

– составление плана действий;

– написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

понимать:

– основное содержание несложных звучащих текстов монологического идиалоги

– необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;

– высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

– отделять главную информацию от второстепенной;

– выявлять наиболее значимые факты;

– определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

– извлекать необходимую, интересующую информацию;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности иповседневной жизни.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК гуманитарного цикла и общественных дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

– - осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении

личных, общественных ,государственных и общенациональных проблем

– способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

– активно применяющий полученные знания на практике

– соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя

– креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

– демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела

– развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

– экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

– Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

– признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.

– владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире

– готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 172 часа, в том числе

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 170 часов
- самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.09 Физическая культура.

Дисциплина относится к группе общепрофессиональных учебных дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями.

Цель дисциплины:

– формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

– технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга;

– проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения;

– разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности;

– соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни;

– психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности;

– способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью;

– правила использования спортивного инвентаря и оборудования;

– средства профессионально-прикладной физической подготовки.

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

– соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

– готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

– осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении

личных, общественных ,государственных и общенациональных проблем

– способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

– активно применяющий полученные знания на практике

– соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя

– креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.

–демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела

– развивающий творческие способности, способный креативно мыслить

– экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

– Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

– признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.

– владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире

– готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 41 час, в том числе

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 41 час
- самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Итоговая аттестация в форме- зачет, дифференцированного зачета.

Аннотации к рабочим программам профессиональных модулейпрофессионального цикла

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности " Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ":

Код	Профессиональные компетенции
1	2
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы дляобработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водногосырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатовразнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережениюэффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса		
			Всего часов	в т.ч лаб. работы и прак. занятия, часов	в т.ч курсовая, проект (работа), часов
1	2	3	4	5	6

ПК 1.1. - ПК 1.2. ОК 01.- ОК 04., ОК 07.	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	61	42	24(12/6)	-
ПК 1.3. - ПК 1.4 ОК 01.- ОК 04., ОК 07.	МДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	188	168	88/(32/48)	
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Учебная практика	36			
ПК 1.1. - ПК 1.4.	Производственная практика	36			
	Всего:	321	282	112	-

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	**ЛР 2**
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[2] (при наличии)	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 16**
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной дея-	**ЛР 17**

тельности как возможности участия в решении личных,общественных ,государственных и общенациональных проблем	
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике.	**ЛР 19**
Соответстия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[3] (при наличии)	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерскго дела	**ЛР 22**
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	**ЛР 23**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятисти	**ЛР 24**
Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.	**ЛР 25**
Признающий ценность непрерывнго образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.	**ЛР 26**
Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире	**ЛР 27**
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	**ЛР28**

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу.

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

Код	Профессиональные компетенции
1	2
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразногоассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваровразнообразного 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, нерыбноводного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашнейптицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый изкоторых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов(макс. учебная нагрузка И практика)	Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса		
			Всего часов	в т.ч лаб. работы и прак.занятия, часов	в т.ч курсовая, проект (работа), часов
1	2	3	4	5	6
МДК 02.01. Организация приготовления , подготовки реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		56	36	22/(8/6)	-
ПК 2.1. - ПК 2.8 ОК 01., ОК 04., ОК 07.					
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		205	184	84/(46/54)	-
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 01., ОК 04., ОК 07.					
ПК 2.1-ПК 2.8	Учебная практика	144			
ПК 2.1-ПК 2.8	Производственная практика	180			

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессио-	**ЛР 16**

нальную жизнестойкость.	
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных,общественных ,государственных и общенациональных проблем	**ЛР 17**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике.	**ЛР 19**
Соответстия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерскго дела	**ЛР 22**
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	**ЛР 23**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР 24**
Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.	**ЛР 25**
Признающий ценность непрерывнго образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.	**ЛР 26**
Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире	**ЛР 27**
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	**ЛР28**

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
1	2
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы дляприготовления 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 реализа- и подготовку к ции бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразногоассортимента;
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса		
			Всего часов	в т.ч лаб. работы и прак. занятия, часов	в т.ч курсовая, проект (работа), часов
1	2	3	4	5	6

ПК 3.1.- ПК 3.6	МДК 03.01 Организация приготовления,	56	36	22/(8/6)	-
ОК 01., ОК 04. ОК 07.	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				
ПК 3.1., ПК 3.2 ОК 01., ОК 04., ОК 07.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализациихолодныхблюд, кулинарных изделий, закусок.	183	162	84/(36/42)	-
ПК 3.1-3.6	Учебная практика	144			
ПК 3.1-3.6	Производственная практика	144			

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 16**
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных,общественных ,государственных и общенациональных проблем	**ЛР 17**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике.	**ЛР 19**
Соответстия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерскго дела	**ЛР 22**

Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	**ЛР 23**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР 24**
Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.	**ЛР 25**
Признающий ценность непрерывнго образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.	**ЛР 26**
Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире	**ЛР 27**
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	**ЛР28**

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
1	2
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы дляприготовления 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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса		
			Всего часов	в т.ч лаб. и прак. работы, часов	в т.ч курсоваяработа, часов
1	2	3	4	5	6

МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		62	42	24/(12/6)	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		120	99	55(20/24)	
ПК 4.1 – 4.6	Учебная практика	180			
ПК 4.1 – 4.6	Производственная практика	216			

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 16**
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных,общественных ,государственных и общенациональных проблем	**ЛР 17**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике.	**ЛР 19**
Соответстия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерскго дела	**ЛР 22**
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	**ЛР 23**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР 24**

Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.	**ЛР 25**
Признающий ценность непрерывнго образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.	**ЛР 26**
Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире	**ЛР 27**
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	**ЛР28**

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

Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
1	2
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 отделочныхполуфабрикатов 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

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса		
			Всего часов	в т.ч лаб. работы и прак. занятия, часов	в т.ч курсовая, проект (работа), часов
1	2	3	4	5	6

МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		62	42	24(12/6)	-
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		151	130	68/(32/30)	-
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1.-ПК 5.5.	Учебная практика	180			
ПК 5.1.-ПК 5.5.	Производственная практика	324			

На основании протокола № 1 от 17.09.21г заседания ЦМК профессионально-технических дисциплин определены следующие личностные результаты воспитания в рамках изучения дисциплин в соответствии с программой воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 16**
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных,общественных ,государственных и общенациональных проблем	**ЛР 17**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике.	**ЛР 19**
Соответстия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерскго дела	**ЛР 22**
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	**ЛР 23**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР 24**

Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.	**ЛР 25**
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.	**ЛР 26**
Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире	**ЛР 27**
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	**ЛР28**

Приложение 3

к ПООП по профессии

43.01.09.Повар, кондитер

по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по специальности

43.01.09. Повар, кондитер

г.Нальчик, 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ.....3

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ 11

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 12

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 17

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09.Повар,кондитер по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; *Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии43.01.09Повар,кондитер, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.декабря.2016 г. № 1569* Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования по очной форме – 1года 10 месяцев; на базе основного общего образования по очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	1. Семенов П.Г. – и.о.директора 2. Буздова О.В. – зам. директора по УР 3. Кумышева М.А. – зам.директора по УПР 4. Хацимова А.М. – зам.директора по УВР 5. Хажметов А.Н. – зам.директора по АХР и безопасности 6. Абаева Е.Д. – преподаватель математики

	7. Амоева А.С. – преподаватель анг.языка 8. Аушева Н.И. – преподаватель 9. Альборова Ж.А.- воспитатель 10. Батова Р.Б. – педагог-библиотекарь 11. Борисова В.Б. – преподаватель экономических дисциплин 12. Бишенова М.А. – мастер п/о 13. Безирова С.Г.- преподаватель спец.дисциплин. 14. Болиева Х.Л. – мастер п/о 15. Гутаева З.Х. – мастер п/о 16. Дадова Р.В. – преподаватель информатики 17. Дамбегова С.Р. – преподаватель спец. дисциплин. 18. Джансуева Е.В. -преподаватель физ.культуры 19. Дзамихова Ж.М. – преподаватель русского языка и литературы 20. Динаева Л.А. – преподаватель русского языка и литературы 21. Дохова А.М. – преподаватель информатики 22. Жамбеева М.З. – библиотекарь 23. Жанакуева А.А. – преподаватель спец. дисциплин. 24. Желеготова О.А. – преподаватель физкультуры 25. Иванова Л.Л. – преподаватель анг.языка 26. Карданова А.Ш. – препаодаватель географии 27. Карданова З.А. – преподаватель спец.дисциплин. 28. Катханова М.А. – преподаватель анг.языка 29. Коготыжева Э.М. – мастер п/о 30. Кокоева З.Х. – преподаватель информатики 31. Кошеева Л.У. – преподаватель немецкого языка. 32. Кудаева Л.Ж. – мастер п/о 33. Кужева Г.Г. – мастер п/о 34. Кумышева К.А. – преподаватель спец. дисциплин 35. Курашинова З.С. – преподаватель спец. дисциплин 36. Курашинова Л.М. – преподаватель общественно-гуманитарных дисциплин 37. Лигидова А.К. – педагог-психолог 38. Лушева А.Х. – преподаватель экономических дисциплин 39. Маломатова З.Ю. – методист 40. Мамиева Г.Х. – преподаватель анг.языка 41. Масаева А.Р. – преподаватель права 42. Маремшаова М.Х. – преподаватель спец.дисциплин. 43. Негрей А.П. – мастер п/о 44. Пазов И.С. – преподаватель истории и обществознания 45. Пшибиева Ф.Н. – мастер п/о 46. Сабанова Ф.А. – мастер п/о 47. Семенова З.В. – соц.педагог 48. Сидорова В.М. – мастер п/о 49. Стегайлова Л.В. – мастер п/о 50. Султанова З.И. – преподаватель истории 51. Сабанокова М.В. – преподаватель спец.дисциплин. 52. Темроков А.Х. –руководитель физ.воспитания 53. Теуникова Д.Н. – преподаватель химии 54. Хажметова Р.Ш. - мастер п/о 55. Хафизова.О.Б. – воспитатель

	56. Хабитежева М.К. – мастер п/о 57. Шаов А.С. – преподаватель физкультуры 58. Шаутаев А.Б. – преподаватель ОБЖ 59. Шогенова А.Л. – мастер п/о 60. Шунгарова Т.М. – преподаватель спец. дисциплин. 61. Шхагапсоева М.Л. – руководитель ОБЖ 62. Эгалихова Д.А. – преподаватель родного языка 63. Яценко О.М. – преподаватель математики 64. Согаев Д.Р. – Директор ООО «Эльбрус-Тур» пансионат «Эльбрус» 65. Гергоков ПР.А. - член студсовета 66. Шебзухов А.М. - член студсовета 67.Асланова Л.Е. – представитель родительского комитета

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

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольче-	**ЛР 2**

ства, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 3**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	**ЛР 4**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	**ЛР 5**
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	**ЛР 6**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	**ЛР 7**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 8**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 9**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 10**
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	**ЛР 11**
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	**ЛР 12**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и	**ЛР 13**

кондитерского дела	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации[4] (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского делас учетом специфики субъекта Российской Федерации	**ЛР 14**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями[5] (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	**ЛР 16**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	**ЛР 17**
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных,общественных ,государственных и общенациональных проблем	**ЛР 15**
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	**ЛР 18**
Активно применяющий полученные знания на практике.	**ЛР 19**
Соответстия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя	**ЛР 20**
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	**ЛР 21**
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса[6] (при наличии)	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерскго дела	**ЛР 22**
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	**ЛР 23**

[4] Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[5] Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

[6] Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	**ЛР 24**
Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.	**ЛР 25**
Признающий ценность непрерывнго образования, ориентирующийся в изменяющимся рынке труда, избегающий безработицы, управляющий собственным профессиональным развитием.	**ЛР 26**
Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющимся и развивающемся мире	**ЛР 27**
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	**ЛР28**

Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы[7]

	Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
ОДБ.01	Русский язык	ЛР 1,2,3,7,8
ОДБ.02	Литература	ЛР 1,2,3,7,8
ОДБ.03	Иностранный язык	ЛР,3,7,8
ОДП.04	Математика: алгебра и начало математического анализа; геометрия	ЛР 3,7,8
ОДБ.05	Информатика	ЛР 3,7,8
ОДП.06	Химия	ЛР 3,7,8
ОДП.07	Биология	ЛР ,3,7,8
ОДБ.08	Астрономия	ЛР ,3,7,8
ОДБ.09	История	ЛР 1,2,3,7,8
ОДБ.10	Физическая культура	ЛР 3,7,9
ОДБ.11	Родной язык и литература	ЛР 1,2,3,7,8
ОДБ.12	ОБЖ	ЛР 3,7,9
ОДП.13	Обществознание	ЛР 1,2,3,7,8
ОДП.14	География	ЛР 3,7,8
ОДП.15	Право	ЛР 1,2,3,7,11,12
ОДБ.16	Основы финансовой граммотности	ЛР 1,2,3,7,
ОДБ.17	Введение в специальность	ЛР 1,2,3,16-28
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 1,2,3,16-28
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 1,2,3,16-28

[7] Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 1,2,3,16-28
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1,2,3,16-28
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 2,3,16-28
ОП.06	Основы калькуляции и учета	ЛР2,3,16-28
ОП.07	Охрана труда	ЛР 2,3,16-28
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 2,3,16-28
ОП.09	Физическая культура	ЛР 2,3,16-28
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 2,3,16-28
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЛР 2,3,16-28
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 2,3,16-28
УП.01	Учебная практика	ЛР 16-28
ПП.01	Производственная практика	ЛР 16-28
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообрзного ассортимента	ЛР 16-28
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 16-28
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 16-28
УП.02	Учебная практика	ЛР 16-28
ПП.02	Производственная практика	ЛР 16-28
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР16-28
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 16-28
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР16-28
УП.03	Учебная практика	ЛР 16-28
ПП.03	Производственная практика	ЛР 16-28
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 16-28
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 16-28
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 16-28
УП.04	Учебная практика	ЛР16-28
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ЛР 16-28
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти-	ЛР 16-28

	мента	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 16-28
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР16-28
УП.05	Учебная практика	ЛР 16-28
ПП.05	Производственная практика	ЛР 16-28
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	ЛР 16-28

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

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

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

– демонстрация интереса к будущей профессии;

– оценка собственного продвижения, личностного развития;

– положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

– ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;

– проявление высокопрофессиональной трудовой активности;

– участие в исследовательской и проектной работе;

– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

– конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;

– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

– сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

– отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных

на межнациональной, межрелигиозной почве;

– участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

– добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;

– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

– демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

– проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

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

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

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

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

Краткая характеристика педагогического состава:

Директор - 1 человек;

Заместители директора – 4 человека:

– Заместитель директора по учебной работе;
– Заместитель директора по воспитательной работе;
– Заместитель директора по УПР;
– Заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

Прочие педагогические работники:
– Социальный педагог – 1 человек
– Методист – 1 человек
– Педагог-психолог – 1 человек
– Педагог-организатор ОБЖ – 1 человек
– Руководитель физвоспитания – 1 человек
– Педагог-библиотекарь– 1 человек
– Библиотекарь – 1 человек
– Воспитатели – 2 человека

Преподаватели – 36 человек

Мастера производственного обучения – 12 человек

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

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

Наименования объектов	Основные требования
– **Кабинеты:** – социально-экономических дисциплин; – иностранных языков; – математики; – русского языка и литературы; – информатики и ИКТ; – химии и биологии; – физики и астрономии; – родного языка и литературы; – безопасности жизнедеятельности и охраны труда; – географии; – экономики организации, основ калькуляции и учета; – охраны труда; – товароведения; – оборудования ПОП; – правового обеспечения проф. деятельности.	Учебные кабинеты оснащены наглядными пособиями, учебным оборудованием, мебелью, техническими средствами обучения (оснащенное компьютером рабочее место преподавателя, интерактивная доска), в котором проводятся учебная и внеклассная работа с обучающимися.

Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Лаборатория вкуса-1» Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Лаборатория вкуса-2» Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Учебная столовая» Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Кондитер» Центр формирования проф. компетенций по профессии «Официант, бармен» - «Учебный бар»	Оснащение по стандартам Worldskills для проведения чемпионатов и демоэкзамена (согласно инфраструктуре). Для проведения всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся.
Спортивный зал	– наличие эффективной системы вентиляции; – обеспечение пожарной безопасности помещений, в том числе применение негорючих отделочных материалов; – нормальная освещенность; – нормальное функционирование канализационных и водопроводных систем; – соответствие площади и высоты помещения действующим – инженерным нормативам; – наличие отдельных мужских и женских раздевалок, уборных и душевых помещений; – соблюдение температурного режима, уровня влажности и шумового загрязнения; – наличие помещений для хранения инвентаря.
Тренажерный зал	Является базой для проведения спортивных секций и соревнований, направленных на привитие обучающимся потребностей в ЗОЖ.
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Подготовка обучающихся для участия в соревнованиях различного уровня и по различным видам спорта; • проведение спортивных праздников; • проведение лекций и бесед, пропагандирующих здоровый образ жизни.
Специализированные центры компетенций (при наличии)	Лаборатория Worldskills для проведения чемпионатов и демоэкзамена по компетенции «Поварское дело».

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	Обеспечение учебного и воспитательного процесса всеми формами и методами библиотечного и информационно- библиографического обслуживания: научно-исследовательская работа.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

– информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;

– информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

– планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;

– мониторинг воспитательной работы;

– дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);

– дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;

– студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на на сайте колледжа **https://kbttk.ucoz.ru** в инстаграм и фейсбук;

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО
решением ФУМО СПО УГПС
43.00.00 Сервис и туризм

Протокол от 28.06.2021 г. № 01

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
Протокол от «25» августа 2021 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ «КБТТК»
_____П.Г.Семенов
Приказ от «___» _____2021 г.
№_____

ПРИНЯТО
Решением Педагогического совета
ГБПОУ «КБТТК»
Протокол от «27»августа 2021 г. № 1

СОГЛАСОВАНО
Советом обучающихся
Протокол от «26» августа 2021 г. № 1

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
на период _2021-2022 учебный год

г. Нальчик, 2021

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/;
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;
отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
движения «Ворлдскиллс Россия»;
движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (*в соответствии с утвержденным региональном планом значимых мероприятий*), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники**.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний Торжественная линейка, классные часы	1-3 курс	Территория колледжа	Директор колледжа, Заместитель директора по УВР,	ЛР 1, 2, 3, 7, 8
	Ознакомление обучающихся 1-го курса с – Правилами внутреннего распорядка колледжа -Правами и обязанностями обучающихся колледжа -Положением и правилами проживания в студенческом общежитии -Правилами охраны труда итехники безопасности при обучени в колледже,с ФЗ №157(о запрете курения в учебных заведениях)	Обучающиеся 1 курсов	Аудитории	Классные руководители, Мастера п/о, Соц.педагог Педагог-психолог	ЛР 1, 2, 3, 7, 8
2	День окончания Второй мировой войны	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по	ЛР 5, 6

	Классный час «Окончанию второй мировой войны посвящается …»			УВР Классные руководители,	
2	День солидарности в борьбе с терроризмом -Час информаци: день солидарности в борьбе с терроризмом « О трагических событиях в Беслане» - «О военослужащих, погибших при исполнении служебного долга по пресечению актов терроризма» -Общеколледжное мероприятие «Терроризм – угроза обществу» -Участие в акциях: «Нет -терроризму». -Классный час, посвященный памяти жертв террористических атак. -Участие в республиканских мероприятиях.	1-3 курс	Территория колледжа Республиканские и городские мероприятия по плану	Заместитель директора по УВР, Заместитель директора по УР, Заместитель директора по УПР, Классные руководители, Соц.педагог Педагог-психолог	ЛР 1, 2, 3, 10
3-10	Информирование обучающихся о возможности их обращения к администрации колледжа в часы личного приема граждан или через официальный сайт с целью формирования положительного имиджа колледжа.	1 курс	колледж	Заместитель директора по УВР Классные руководители	ЛР1-3
10	Посвящение в студенты -Диспут « Что я знаю о своей профессии», «Профессиональная этика и личностно - профессиональный рост»	1 курс	Аудитории	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УР, Заместитель директора по УПР Классные руководители Мастера п/о	ЛР 1, 2
9	Тематический классный час, посвященный 193- летию со дня рождения Льва	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Классные руководители Преподаватели русского языка	ЛР 1, 2, 27

	Николаевича Толстого (1828 – 1910), русского писателя			и литературы	
10	«Административные правонарушения на транспорте» (инструктаж поТБ).	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Классные руководители Преподаватели ОБЖ	ЛР 1, 2,3
10-30	Социально психологическое тестирование обучающихся. Составление списков обучающихся с девиантным поведением, семей, оказавшихся в социально-опасном положении. Выявление обучающихся «группы риска»	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Педагог - психолог Классные руководители Мастера п/о Социальный педагог	ЛР 2, 3, 7, 8, 25
10-30	Организация работы спортивных секций по видам спорта	Обучающиеся всех курсов	Спортзал, площадка	Преподаватели физ.воспитания	ЛР 1, 2, 9
10-30	Создание социального паспорта групп	Обучающиеся всех курсов		Классные руководители Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 2, 3, 9
10-30	Составление банка данных по отклонениям в здоровье у обучающихся 1-го курса	Обучающиеся 1 курсов		Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Социальный педагог	ЛР 2, 3, 9
10-30	Общее собрание родителей. Беседа с родителями о безопасности в интернете.	Обучающиеся 1 курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 2, 3, 4, 10
15-17	Организация тематической выставки и беседы, посвященной Международному дню мира «Мы за мир на земле»	Обучающиеся всех курсов	Библиотека	Библиотекарь, Совет обучающихся	ЛР 1, 2, 3, 6
17	Совет профилактики	Обучающиеся всех курсов	колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	ЛР 1, 2, 9

				Педагог-психолог Социальный педагог	
18	Всероссийский День бега	Обучающиеся всех курсов	Городские мероприятия,Спортзал, площадка	Зам. директора по УВР Студпрофком Преподаватели физ.воспитания	ЛР 1, 2, 9
20	Мероприятия, посвященные Дню Адыгов (черкесов) Тематические классные часы	Обучающиеся всех курсов	Аудитории город	Зам.директора по УВР Классные руководители	ЛР 2, 3, 5, 7, 11
15	Введение в профессию (специальность) -Встреча с ветеранами труда -Тематический классный час «За нашей профессией будущее» - выбор профессии- выбор судьбы -Встреча с выпускниками « Профессия наша не знает случайных людей» - участие в конкурсном движении «Абилимпикс»;	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по УПР Заместитель директора по УР Заместитель директора по УВР Представитель профессии	ЛР 13, 14, 15, 16
			Территория предприятия		
21	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). Лекции,семинары,создание студенческого исторического сообщества День зарождения российской государственности (862 год) Классные часы в рамках дня	1-4 курс	Аудитории	Заместитель директора по УВР	ЛР 5, 6, 7
сентябрь	Беседа «Профилактика COVID-19»	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Студпрофком Медработник Зав.общежиия	ЛР 2,3,9
23	Семинар-Ответственность несовершеннолетних по УК РФ	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители	ЛР 3, 9, 10,

	«Подросток и закон»			Инспектор ПДН	
27	**Всемирный день туризма** Мероприятия «Мой край- Кабардино-Балкария» уроки в Национальном музее КБР	Обучающиеся 1 курсов	Национальный музей КБР	Зам. директора по УВР Преподаватель географии	ЛР 1, 2, 5, 8, 11, 17
			ОКТЯБРЬ		
1-6	**День пожилых людей** Акция «Протяни руку помощи», посвященная Международному дню пожилых людей (волонтерская помощь педагогам, ветеранам) Беседа «Милосердие спасет мир» Акция «Мы вместе»(волонтерская помощь)	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Педагог-психолог Социальный педагог Студпрофком	ЛР 6, 7, 5, 1 12, 28
5	**День Учителя** Праздничные поздравления, концерт, посвященные Международному Дню учителя. Организация тематической выставки «С любовью к вам учителя»	Обучающиеся всех курсов	Колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	ЛР 2,4,14
7	Общеколледжное мероприятие «Я горжусь своими земляками»	Обучающиеся всех курсов	Колледж	Зам. директора по УВР Классные руководите- ли Мастера п/о	ЛР 2, 3,4.5, 6, 7, 15
10	Встреча с сотрудниками МЧС. Классный час «Жизнь дана на добрые дела».	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители	ЛР 1, 2, 3 7, 9
11	Конкурс «Лучшая комната общежития колледжа»	Жильцы общежития	Общежитие	Воспитатели общежития Председатель совета обучающихся колледжа	ЛР 2, 3, 4, 9

				Студ.совет общежития Студпрофком	
окт	Встреча обучающихся групп, с инспектором по деламнесовершеннолетних	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Инспектор КДН Педагог-психолог Социальный педагог Студпрофком	ЛР 1, 2, 3, 9 10
17	**День работника пищевой промышленности** конкурсные мероприятия	Обучающиеся всех курсов		Заместитель директора по УПР Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	ЛР 1, 2, 15, 1
окт	День профтехобразования -Без профессии нет будущего-экскурсия по музеям спо с освещением истории пто. -В мире профессии- день открытых дверей (профориентационные мероприятия для школьников) -Открытый диалог- совместные с социальными партнерами мероприятия -Мастер своего дела - выставки, мастер классы от профессионалов -Спортивные эстафеты , забеги для студентов ,работников, родителей -Студенческий СПО-онлайн флешмоб -Конкурс лучших видеороликов, посвященных профессии -Для тех - кто в Профтех - концерт художественной самодеятельности -Встреча с ветеранами СПО-(общеколледжное мероприятие)	Обучающиеся всех курсов	Колледж, музей, спортзал, аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о студпрофком	ЛР 1, 2, 15, 17,

	-Информационное освещение мероприятий, приуроченных к празднованию Дня проф-техобразования				
22	Совет профилактики	Обучающиеся всех курсов	колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог студпрофком	ЛР 1, 2, 3, 8
до 25	Подготовка материалов для выпуска еже-квартальной газеты о жизни колледжа			Зам.директора по УВР Студ.совет Педагог психолог Ред.коллегия	ЛР 2, 3, 7, 14
30	**День памяти жертв политических ре-прессий** -Тематические беседы в группах -Просмотр документальных видеофильмов	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	ЛР 4, 5, 8, 1
НОЯБРЬ					
4	**День народного единства (04.11.2021 г.)** -Тематические беседы в группах -Просмотр документальных видеофильмов -Тематические выставки книг	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам.директора по УВР Классные руководители Студ.совет	ЛР 1,2,3, 7
8	Заседание классных руководителей и масте-ров п/о		Аудитории	Зам.директора по УВР	ЛР 2, 3, 14
15	Беседа-экскурс «Волонтерство в России», посвященная Всемирному дню доброты (13 ноября) Акция «Мы вместе» (волонтерская помощь)	Обучающиеся всех курсов	Аудитории Детский дом	Зам.директора по УВР Классные руководители Социальный педагог Студпрофком	ЛР 1,2,3, 7, 9
16	Классный час на тему	Обучающиеся	Аудитории	Председатель Совета обу-	ЛР 1,2,3, 7

	«Толерантность», посвященный Международному дню толерантности (16.11)	всех курсов		чающихся Классные руководители	
17	Показ видеоролика, посвященного Международному Дню студентов	Обучающиеся всех курсов	Фойе 1 этажа, аудитории	Зам.директора по УВР Председатель Совета обучающихся	ЛР 1,2,3, 8,9
18	-Акция «Сломай сигарету или сигарета сломает тебя» -Показ видеоролика, посвященного Международному дню отказа откурения	Обучающиеся всех курсов	Фойе 1 этажа, аудитории	Зам.директора по УВР Председатель Совета обучающихся Студпрофком	ЛР 1,2,3, 8,9
25	Совет профилактики	Обучающиеся всех курсов	колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 1, 2, 3, 8
22-26	**День матери** Мероприятие, посвященное Дню матери в России. 25 ноября Акция «Для той, что даруетнам жизнь»	Обучающиеся всех курсов	Колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители	ЛР 2, 3, 8, 12
26	Встреча-беседа мед.работника со студентами, проживающих вобщежитии	Обучающиеся всех курсов	Общежитие	Зам. директора по УВР Зав.общежития Воспитатели общежития Мед.работник	ЛР 2, 3, 9, 8
ДЕКАБРЬ					
3	Международного дня инвалидов -Уроки доброты -Акция, посвященная празднованию Международного дня инвалидов «Пусть наша доброта согреет ваши души» -волонтерский рейд	1-3 курс	Территория колледжа	Зам.директора по УВР Классные руководители Социальный педагог Педагог- психолог Студпрофком	ЛР 5, 6

	-Вечер отдыха «Передай добро по кругу»				
1-10	Мероприятия, посвященные - Всемирному дню борьбы со СПИДом (01.12.2021г.). «Спид легче предупредить, чем лечить».	Обучающиеся всех групп	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Студпрофком	ЛР 2, 3, 9, 16
6	Заседание классных руководителей и мастеров п/о	Обучающиеся всех курсов	Аудитория	Зам.директора по УВР	ЛР 2, 3, 14
дек	Родительские собрания.	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Мастера п/о Классные руководители	ЛР 2, 3, 12, 14
9	День Героев Отечества Посещение историко- краеведческого музея Тематические беседы в группах -Просмотр документальных видеофильмов	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по УВР	ЛР1,2 5,
9	Единый урок, посвященный международному дню по борьбе с коррупцией.	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители	ЛР 1, 2, 3, 15
12	**День Конституции Российской Федерации** Видеоролик: «Я – гражданинсвоей страны!», посвященная Дню Конституции РФ	Обучающиеся всех курсов	Фойе 1 этажа,аудитории	Зам. директора по УВР Студ.совет	ЛР 1, 2, 3
по плану	Первенство колледжа по волейболу	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Преподаватели физ.воспитания	
23	Совет профилактики	Обучающиеся всех курсов	колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 1, 2, 3, 8
25	1.Составление и обсуждение отчета по итогам успеваемостии посещаемости за семестр	Обучающиеся сех курсов	Аудитории Закрепленныетерритории	Зам. директора по УВР Классные руководители	ЛР 2, 3, 14

	2. Санитарный день			Комендант	
27-31	Новогодние мероприятия в группах. Акция «Подари праздник» - организация сбора подарков к Новому году для детских Домов.	Обучающиеся всех курсов	Фойе 2 этажа	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 2, 3
ЯНВАРЬ					
1	Новый год		Территория колледжа	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 5
25	1. «Татьянин день» (праздник студентов) Праздничный концерт, посвященный Дню студенчества (День СвятойТатьяны);	Обучающиеся всех курсов	Территория колледжа	Заместитель директора по УВР	ЛР 1, 2 3, 7, 8
26	Совет профилактики	Обучающиеся всех курсов	Территория колледжа	Заместитель директора по УВР	ЛР 1, 2, 3, 8
27	День снятия блокады Ленинграда Мероприятия, посвященные 76- летию со дня полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады (1944 год	1-3 курс		Заместитель директора по УВР	ЛР 5, 6, 7
ФЕВРАЛЬ					
2 -28	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) -Ежегодный месячник патриотического воспитания. -Оформление тематической выставки, посвященной Дню разгрома совет-скими войсками немецко-фашистских войск в	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по УВР	ЛР 5, 6, 7

	Сталинградской битве (02.02.1943 г.)				
8	День российской науки Тематические классные часы, посвященные Дню российской науки	Обучающиеся всех курсов	Территория колледжа		ЛР 5, 4
11	Заседание классных руководителей и мастеров п/о	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР	ЛР 2, 3, 7, 8
18-21	Спортивно-оздоровительная декада, посвященная Дню защитника Отечества.	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Преподаватели физ.воспитания	ЛР 1, 2, 3, 9
25	Совет профилактики	Обучающиеся всех курсов	колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 1, 2, 3, 8
21	Мероприятия, посвященные Международному дню родного языка (21.02.)	Обучающиеся всех курсов	Библиотека Аудитории	Библиотекарь Преподаватели родного языка и литературы	ЛР 1, 2, 3, 5 8, 11, 12
23	День защитников Отечества Праздничное мероприятие, посвященное Дню защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Территория колледжа	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по УПР	ЛР 1, 5, 6, 7
МАРТ					
1-4	Мероприятие, посвященное Международному дню борьбы с наркоманией и наркобизнесом.	Обучающиеся всех курсов	Фойе учебного корпуса Аудитории	Зам. директора по УВР Участковый инспектор Представитель госкомитета по борьбе с наркотиками Главный нарколог КБР	ЛР 1,2,3,8,9
8	**Международный женский день** -Праздничный концерт посвященный Международному	2,3 курсы	Территория колледжа	Заместитель директора по УВРКлассные руководители Педагог-психолог	ЛР 11, 12

	женскому дню 8 Марта -Кулинарный поединок « Ужин для любимой»			Социальный педагог	
март	Проведение дней открытых дверей	Обучающиеся всех курсов	Лаборатории	Зам. директора по УВР Зам. директора по УПР Зам. директора по У Р	ЛР 1,2,3
март	Регистрация на конкурс «Большая перемена»	Обучающиеся всех курсов		Заместитель директора по УВР Классные руководители	ЛР 1,2,3,6, 8,9
14	Проводы Зимы, Масленица - народные традиции	Обучающиеся всех курсов	Лаборатории колледжа	Зам. директора по УВР Классные руководители	ЛР 5,8,15,19
март	Организация длбровольного тестирования на наркотики	Обучающиеся всех курсов	медпункт	Зам. директора по УВР Классные руководители	ЛР 2,3,9
25	Совет профилактики	Обучающиеся всех курсов	колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 1,2,3,8,9
18	**День воссоединения Крыма с Россией** -Тематические беседы в группах -Просмотр документальных видеофильмов	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Классные руководители Мастера п/о	ЛР 1,2,3,8
АПРЕЛЬ					
1	Заседание классных руководителей	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Педагог-психолог	ЛР 2, 3, 14

12	**День космонавтики** -Гагаринский урок - Диспут нравственный стержень человека-в чем он	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Классные руководители	ЛР 2 3, 4, 5
апрель	Серия радиопередач по КБР (на кабардинском, балкарском и русском языках)	Обучающиеся всех курсов	Радио КБР	Зам. директора по УВР Преподаватели Классные руководители Мастера п/о	ЛР 1, 2, 3, 5 8, 11, 24
апрель	Круглый стол на ТВ КБР «Об успехах и проблемах колледжа»	Обучающиеся всех курсов	ТВ КБР	Директор Зам. директора по УВР Зам. директора по УПР Преподаватели Мастера п/о	ЛР 2, 3, 13, 15
апрель	Серия публикаций в Фейсбук, Инстаграм , посвященных выпускникам КБТТК.	Обучающиеся всех курсов		Директор Зам. директора по УВР Зам. директора по УПР Преподаватели Мастера п/о	ЛР 21-29
25	Совет профилактики	Обучающиеся всех курсов	колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 1, 2, 3, 8
29	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Преподаватели ОБЖ	ЛР 2, 3, 9, 16
МАЙ					
1	Праздник весны и труда	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по УВР Заместитель директора по	ЛР 1, 2, 4, 5

				учебно-производственной и научной работе	
9	**День Победы** -Уроки мужества-встречи с ветеранами ВОВ -Экскурсия в музей боевой славы -Участие в городских и республиканскихмероприятия ,посвященных Дню победы,взложение цветов,участие в акции «Бессмертный полк» -Легкоатлетическая эстафета, посвященная Дню победы	Обучающиеся всех курсов	колледж спортивный зал, стадион,открытые городские площадки	Зам. директора по УВР Классные руководители Педагог-психолог Социальный педагог Преподаватели физ.воспитания	ЛР 1, 5, 6, 7
16	Участие во всероссийской акции «Стоп ВИЧ/СПИД)	Обучающиеся всех курсов	колледж, стадион,открытые городские площадки	Зам. директора по УВР Классные руководители	ЛР 1, 2, 3, 8,9
24	1.Составление и обсуждение отчета за семестр по итогам успеваемости и посещаемости. 2.Санитарный день	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Классные руководители Мастер п/о	ЛР 2, 3, 14
25	Совет профилактики	Обучающиеся всех курсов	колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 1, 2, 3, 8
до 27	**День славянской письменности и культуры** -Тематические беседы в группах -Просмотр документальных видеофильмов	Обучающиеся всех курсов	Библиотека Аудитории Закрепленныетерритории	Библиотекарь Классные руководители	ЛР 4, 5
	Организация и проведение профориентационного мероприятия «Один день в колледже»,экскурсия по колледжу	Обучающиеся всех курсов	Колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	ЛР 21-29

май	**Встреча выпускных групп с представителями ВУЗов**	Выпускные группы	Колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 21-29
26	День российского предпринимательства -Круглый стол « Как устроиться на работу» - Встреча с работодателями выпускник- Сегодня здесь, а завтра (как пдготоится к собесдованию с работадателем)	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по УВР	ЛР 2
ИЮНЬ					
1	**Международный день защиты детей** -фотогалереи, тематические беседы	Обучающиеся всех курсов	Фойе 1 этажа	Зам. директора по УВР Классные руководители	ЛР 1, 7,9,10,11,12
3	Час общения «Итоги успеваемости и посещаемости»	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Мастера п/о Классные руководители	ЛР 2, 3, 14
5	**День эколога** -час экологических знаний «Они просят защиты» -Акция «Посади дерево» -Тематическая беседа -«Земля наш дом родной»	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Педагог-психолог Социальный педагог	ЛР 4, 5,
1-6	**Пушкинский день России** Организация мероприятий, посвященных «Дню русского языка» -Пушкинскийдень России; Александр Сергеевич Пушкин, русской поэт, прозаик, драматург (1799 – 1837); -Литературный вечер, конкурс стихов	Обучающиеся всех курсов	Аудитории Библиотека	Зам. директора по УВР Преподаватели русского языка и литературы Библиотекарь	ЛР 1, 5,
22	День памяти и скорби	Обучающиеся	Территория колледжа	Заместитель директора по	ЛР 1, 2, 5

	Тематические беседы	всех курсов		УВР	
27	День молодежи Спортивные мероприятия	Обучающиеся всех курсов	Территория колледжа	Заместитель директора по УВР	ЛР 1, 2 3, 7, 8
июнь	Вручение грамот «Лучший по профессии» по итогам производственной практики.	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Директор Зам. директора по УВР Зам. директора по УПР	ЛР13-15, 21-24, 26-29
июнь	Оформление стенда «Тебе выпускник»	Обучающиеся всех курсов	Колледж	Зам. директора по УВР	ЛР 2, 3, 7, 8
июнь	Выпускной вечер, вручение дипломов	Обучающиеся выпускных курсов		Директор Зам. директора по УПР Зам. директора по УВР	ЛР 2, 3, 7, 13, 21-24
ИЮЛЬ					
8	День семьи, любви и верности Мероприятия на федеральном ,региональном уровнях	Обучающиеся всех курсов	Социальные сети	Заместитель директора по УВР студсовет	ЛР 5, 9, 10, 12
АВГУСТ					
22	День Государственного Флага Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Социальные сети	Заместитель директора по УВР	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Обучающиеся всех курсов	Городские мероприятия Социальные сети	Заместитель директора по УВР	ЛР 5, 6, 7
27	День российского кино	Обучающиеся всех курсов	Кинотеатр	Заместитель директора по УВР студсовет	ЛР 2, 3, 5, 11